



This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

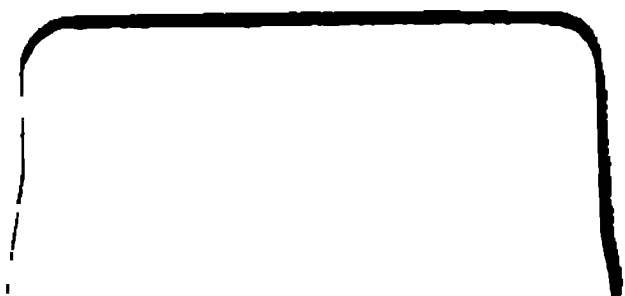
We also ask that you:

- + *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.
- + *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.
- + *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.
- + *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at <http://books.google.com/>





Botanik

der

alten Griechen und Römer,

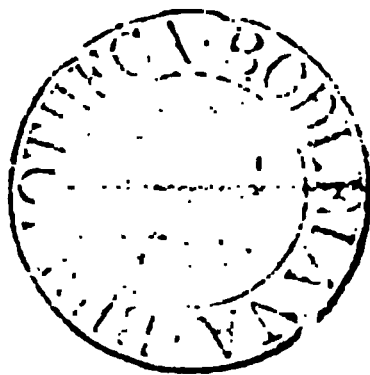
deutsch in Auszügen aus deren Schriften,

nebst Anmerkungen

von

Dr. Harald Othmar Lenz,

Lehrer an der Erziehungsanstalt zu Schnepfenthal.



46

Gotha,

Verlag von E. F. Viewegmann.

1859.

191 .i. 148

Vorrede.

Die freundliche Aufnahme, welche meine „Zoologie der alten Griechen und Römer, Gotha, 1856“, bei Denen gefunden, welche sich für Naturwissenschaft, für Philologie, für die Geschichte menschlicher Kenntnisse interessiren, hat mich veranlaßt, auch Das zusammenzustellen und nach einem etwas erweiterten Plane auszuarbeiten, was ich seit Jahren für die Botanik der Alten gesammelt habe. — Ich gebe Auszüge aus deren Schriften, und begleite sie mit wenigen Bemerkungen, weil der Umfang des Buches zu groß werden würde, wenn ich mehr aufnehmen wollte.

Mit großer Sorgfalt haben die Alten jede ihnen bekannte Pflanze in Hinsicht auf die Wirkung geprüft, welche sie als Speise, oder als Arznei, oder in andrer Art auf den menschlichen Körper äußern kann; und die von ihnen in dieser Hinsicht gesammelte Kenntniß ist, ohne bedeutend erweitert zu werden, viele

Jahrhunderte hindurch bis auf unsre Zeit von Aerzten und Apothekern treu bewahrt und für's Beste der leidenden Menschheit verwendet worden. — An der den Alten schon bekannten Behandlung der für die Landwirthschaft und Küche nöthigen Pflanzen, ferner der Del-, Gerbe-, Färbe- und Gespinnst-Pflanzen, an der Behandlung des Holzes ist in späteren Zeiten ebenfalls nur sehr wenig geändert oder gebessert worden. — Unendliche Mühe und Sorgfalt haben die alten Römer und Griechen auf die Veredlung der Obstarten verwendet, und wir verdanken ihnen offenbar nicht nur den Weinstock und dessen Kultur, sondern auch unsre edlen Obstsorten fast sammt und sonders. Wie die Veredlung einzelner Fruchtarten vielfältige, Jahrhunderte hindurch fortgesetzte Versuche erforderte, wie die Weintrauben dahin gebracht wurden, kernlose Beeren zu tragen, wie bittere Mandeln in süße, bitter-saure Orangen in lieblich schmeckende Früchte verwandelt wurden u. s. w., darüber gibt unser Buch genügende Auskunft.

Für jeden Abschnitt gebe ich die Auszüge aus den alten Schriften nach deren chronologischer Reihenfolge. — Von den wichtigsten Schriften für Botanik der Alten sind schon in der Vorrede zu deren Zoologie Cato, Mikander, Varro, Virgilius, Columella, Strabo, Plinius, Athenäus, Palladius genannt. Ich muß aber hier noch einige Namen hinzufügen:

Hippokrates (*Ἱπποκράτης*), von der Insel Kos, lebte um's Jahr 400 vor Christo, ein großer Arzt, legte den Grund

zur wissenschaftlichen Arzneikunde, hinterließ viele treffliche, in griechischer Sprache verfaßte Schriften, in denen jedoch die Pflanzen in der Regel nur ganz kurz genannt sind.

Theophrastus (Θεόφραστος), aus Eresos auf Lesbos, um's Jahr 320 v. Chr., Schüler des großen Aristoteles, schrieb in griechischer Sprache ein sehr wichtiges Werk über die Pflanzen.

Cornelius Celsus, um's Jahr 10 n. Chr., hinterließ ein lateinisch geschriebenes, gutes Werk über die Medicin; in ihm sind in der Regel die Pflanzen nur genannt, nicht beschrieben.

Dioskorides (Διοσκορίδης) von Anazarba in Cilicien, um's Jahr 60 n. Chr., hinterließ ein Werk „Περὶ ὅλης ἰατρικῆς“ (de materia medica), welches für uns dadurch sehr wichtig ist, daß der Verfasser mit großer Sachkenntniß schrieb, die Pflanzen Griechenland's, Aegypten's, Italien's (vorzüglich des nördlichen), Gallien's, Spanien's kannte, von vielen die Synonymen erwähnt und viele kurze Beschreibungen gibt.

Arrianus (Ἀρριανὸς) aus Nikomedien in Bithynien, um's Jahr 140 n. Chr., gibt in seinen griechisch geschriebenen Werken über Alexander's Feldzüge, über Indien, und namentlich in dem vom Rothen Meere handelnden sehr schätzbare Nachrichten über afrikanische, arabische und indische Pflanzen und Pflanzenstoffe.

Galenus (Γαληνὸς) aus Pergamon, um's Jahr 190 n. Chr., berühmter Arzt, welcher die in Griechenland, Italien und andern Ländern um's Mittelmeer wachsenden Pflanzen sehr gut kannte, und vielfach in seinen griechisch geschriebenen Werken über sie spricht.

Geoponika (Γεωπονικά) heißt eine, wahrscheinlich um's Jahr 912 n. Chr. veranstaltete, Sammlung von Auszügen aus alten guten griechischen Schriften über die Land- und Gartenwirthschaft.

Schnepfenthal, am 1. Januar 1859.

H. D. Lenz.

Uebersicht.

I. Bäume, Werkholz. S. 1. — II. Wunderwerke aus Holz. S. 19. — III. Feuerzeug. S. 23. — IV. Heizung. S. 24. — V. Räuchern. S. 26. — VI. Kohlen. S. 27. — VII. Gras und Heu. S. 28. — VIII. Landwirthschaft. S. 32. a. Allgemeines. S. 32. b. Pflug. S. 52. c. Düngung. S. 53. d. Benennung der Theile an der Getreide-Pflanze. S. 56. e. Hülsenfrüchte. S. 57. f. Ernte. S. 57. g. Tenne, Dreschen, Speicher. S. 60. — IX. Mühle. S. 64. — X. Maza, Puls, Brod, Kuchen. S. 72. — XI. Gärten. S. 78. a. Allgemeines, Gemüse, Gewürze. S. 78. b. Obst- und andre Gartenbäume. S. 118. c. Veredlung. S. 129. — XII. Aufbewahrung des Obstes und Gemüses. S. 136. — XIII. Kunstgärtnerei. S. 150. — XIV. Botanische Gärten. S. 153. — XV. Blumen, Kränze, Schmuck in Freud und Leid. S. 154. a. Allgemeines. S. 154. b. Ehrenkränze. S. 169. c. Hochzeitkränze. S. 175. d. Kränze bei Gastmählern. S. 176. e. In Krankheit. S. 176. f. Schmuck der Leiche. S. 176. g. Schmuck des Leichenhauses, der Bahre. S. 177. h. Schmuck des Scheiterhaufens. S. 178. i. Scheiterhaufen. S. 179. k. Löschen des Feuers, Urne. S. 180. l. Bäume, die das Grab beschatten. S. 181. m. Schmuck des Grabes und Opferwein. S. 183. n. Leichenschmaus. S. 184. o. Bekränzung des Herdes, der Laren. S. 184. — XVI. Künstliche Blumen und Früchte. S. 184. — XVII. Garten der Hesperiden. S. 185. — XVIII. Zaun. S. 186. — XIX. Heilige Haine. S. 187. — XX. Prophetische Bäume. S. 189. — XXI. Unglücksbäume. S. 190. — XXII. Den Göttern geheiligte Pflanzen. S. 190. — XXIII. Verbena, sagmen. S. 191. — XXIV. Beschwören, Beheren. S. 193. — XXV. Arznei. S. 196. — XXVI. Oel und Salben. S. 198. a. Allgemeines. S. 198. b. Brennöl. S. 209. c. Oel zum Salben der Haut. S. 210. d. Oelmagazin. S. 211. e. Oel beim Fischfang. S. 211. — XXVII. Balsam. S. 212. — XXVIII. Harze und Gummiharze. S. 213. — XXIX. Ruß, schwarze Tinte, schwarze

Farbe. S. 219. — XXX. Gummi. S. 221. — XXXI. Pflanzenfarben. S. 222. — XXXII. Schminke. S. 222. — XXXIII. Handel mit Indien. S. 224. — XXXIV. Pflanzen Pompeji's. S. 224. — XXXV. Der Botaniker. S. 227. — XXXVI. Bilderwerke. S. 228.

Es folgen die einzelnen Pflanzen nach Klassen und Familien geordnet: XXXVII. Klasse: Scheidenteim-Pflanzen. S. 229. a. Familie Gras-Pfl. S. 229. b. Fam. Riet-Pfl. S. 269, u. s. w. — XXXVIII. Klasse: Lappenteim-Pflanzen. S. 355. a. Fam. Nadel-Pfl. S. 355. b. Fam. Pfeffer-Pfl. S. 390, u. s. w. — XXXIX. Klasse: Keimlose Pflanzen. S. 737.



I. Bäume, Werkholz.

Theophrast., Historia plantarum 4, 16. Das sogenannte Köpfen [ἐπικοπή] der Bäume [δένδρον] ist der Kiefer [πεύκη]¹⁾, der Weißtanne [ἐλάτη], der Pinie [πίτς] und der Dattelpalme [φοίνιξ] verderblich, auch, wie Einige behaupten, dem Wachholder [κέδρος]²⁾ und der Cypressse [κυπάριττος]. Sie sterben nämlich ab, und schlagen nicht wieder aus, wenn man ihnen das Obertheil abhaut; eben so gehen sie in der Regel ein, wenn sie abgebrannt werden. Andre Bäume schlagen wieder aus, wenn man sie des Wipfels und der Aeste beraubt [περικόπτειν]; ja es gibt welche, die dadurch noch schöner werden, wie z. B. der Olivenbaum [ἐλιά]. — Wenn der Stamm [στέλεχος] gespalten wird, so gehen wohl alle Bäume zu Grunde, mit Ausnahme des Weinstocks [ἄμπελος], des Feigenbaums [σικῆ], des Granatbaums [ρόα] und Apfelbaums [μηλέα]. Große und tiefe Wunden sind vielen Bäumen tödtlich; einige leiden aber nicht davon, wie die Kiefer [πεύκη], die Weißtanne [ἐλάτη], der Terpenthinbaum [τέρμινθος]³⁾, wenn man sie anhaut, um Harz aus ihnen zu gewinnen; ja die genannten Bäume beginnen nach der Verwundung Früchte zu tragen, wenn sie vorher unfruchtbar waren, oder tragen doch mehr, wenn sie vorher wenig trugen. Zu Antandros ist es vorgekommen, daß eine Platane [πλάτανος], welche der Wind niedergeworfen hatte, sich über Nacht wieder aufrichtete, nachdem man ihr die Aeste

¹⁾ Ueber die verschiednen in Griechenland und Italien wachsenden Kiefern vergleiche man, was unten bei der Familie der Nadelpflanzen von ihnen gesagt wird.

²⁾ Man vergleiche das bei der Gattung Wachholder Gesagte.

³⁾ Pistacia Terebinthus, Linné.

abgehauen und ihr so die Last abgenommen hatte; auch die Rinde wuchs an den zwei Seiten wieder, wo man den Stamm behauen hatte. Diese Platane war über 10 Ellen hoch und so dick, daß vier Männer sie kaum umspannen konnten. Zu Philippi richtete sich eine Weide [*ἰτέα*] eben so wieder auf, nachdem man sie von den Aesten befreit, die Rinde aber nicht beschädigt hatte. Ein Wahrsager rieth den Leuten, diese Weide heilig zu halten, weil sie Glück prophezeite. Auch im Museum zu Stagira hat sich eine Silberpappel [*λευκή*], welche umgestürzt war, wieder aufgerichtet.

Daraus, daß viele große Bäume noch frisches Leben haben, obgleich sie hohl sind, ersieht man, daß das Mark [*μήτρα*]⁴⁾ zu ihrer Erhaltung nicht durchaus nothwendig ist. Die Arabier behaupten übrigens, man könne dem Baume das Mark nur bis zu einem gewissen Grade nehmen, ohne ihn zu tödten; nehme man es ganz, so sterbe er. — Es gehn auch alte Bäume aus, wenn man ihnen alle Wurzeln [*ρίζα*] oder doch die meisten und größten und zum Leben nöthigsten raubt.

Schüttet man Del auf Baumwurzeln, so sterben sie ab; man tödtet daher mit ihm zuweilen absichtlich Ueberbleibsel von Wurzeln. Vorzüglich stark wirkt das Del auf junge Bäume, denn diese sind schwächer.

Theophrast. Hist. plant. 5, 1. Baumstämme [*ἕλη, ξύλον*], welche rund bleiben und geschält werden [*γλοιισμός*] sollen, fällt [*τέμνειν*] man am besten, wenn sie in vollem Saft stehen [*βλαστάνειν*]; denn die Rinde [*φλοιός*] löst sich zu dieser Zeit leicht ab, weil Saft [*ὑγρότης*] unter ihr steht. Späterhin löst sich die Rinde nur schwierig ab, und das Holz nimmt eine dunklere Farbe an. — Was vierkantig behauen werden soll, fällt man nach der Zeit des Safttriebes. Kommt es darauf an, daß Holz recht dauerhaft wird, so fällt man es, wenn der Safttrieb [*βλάστησις*] ganz aufgehört hat und die Früchte [*καρπός*] reif sind. Stämme, welche im Safttriebe gefällt und gleich geschält werden, reifen noch nach, wenn man sie rund läßt. Die Weißtanne [*ἐλάτη*], Kiefer [*πεύκη*] und Pinie [*πίτυς*] pflegt man zu schälen, und fällt sie deswegen im Frühling. Eichen [*δρῦς*] werden erst im Spätherbst gefällt,

⁴⁾ *Μήτρα* bedeutet das Mark, zuweilen jedoch auch das ganze Kernholz, welches auch an dieser Stelle vielleicht gemeint ist.

weil ihr Holz, wenn es im Safttrieb gefällt ist, leicht fault, man mag die Rinde dran lassen oder nicht. Holz, welches nach dem Reifen der Früchte gefällt ist, bleibt gut, auch wenn es nicht geschält wird; nur schleicht sich bei ihm zuweilen Gewürm unter der Rinde ein, und nagt das Holz oberflächlich an, so daß daselbst Figuren entstehen. Solche Stücke schneiden manche Leute aus, und gebrauchen sie als Siegel. Ist Eichenholz zu rechter Zeit gefällt, so wird es weder von Fäulniß, noch von Gewürm zerstört, und erlangt die Härte von Horn. Nur die Korleichen [ἀλφλοῖος] haben immer schlechtes Holz. — Uebrigens gilt für alle Bäume die Regel, daß sie besseres Holz haben, wenn sie erwachsen und kräftig, als wenn sie jung oder abgelebt sind.

Das nützlichste Holz hat ⁵⁾ die Weißtanne und Kiefer, auch geben sie die schönsten und längsten Stämme. Das Holz der Kiefer ist loserer, kieniger, das der Weißtanne fester, weißer. Die Kiefer hat mehr Astwurzeln [ὄζος] ⁶⁾, die Weißtanne hat aber härtere, ja die härtesten von allen Bäumen. Bei beiden sind die Astwurzeln dicht, hornfest, gelblich, kienig [δαδώδης]. Werden sie angeschnitten, so fließt aus ihnen geraume Zeit hindurch eine Flüssigkeit.

Die Weißtanne ist unser höchster und geradester Baum, dient daher zu Stangen und Masten. Anfangs wächst sie nur in die Höhe, bis sie von der Sonne beschienen wird, bleibt dabei dünn und astlos ⁷⁾. Nach jener Zeit treibt sie Aeste und wächst in die Dicke.

Alles Holz, das an der Nordseite gewachsen, ist größer, gerader, schöner, und wirft sich weniger. Auch am einzelnen Baume ist das Holz an seiner nach Norden gewandten Seite dichter. Diejenigen Bäume, welche frei im Winde stehen, haben ein gedrehtes Kernholz. Solche Stämme sind fest, so lange sie ganz sind; werden sie aber behauen, so zeigen sie sich schwach, weil die Richtung der Fasern nicht gerade ist; man pflegt sie deswegen nur in kurzen Stücken anzuwenden. — Im Allgemeinen ist Holz von Stellen, die feucht, vor Winden geschützt, schattig und dicht bewachsen sind, schlechter zum Bauen und Brennen.

⁵⁾ In Attika, wo Theophrast lebte.

⁶⁾ Unter Astwurzel ist hier der Theil des Astes zu verstehen, welcher im Stamme steckt.

⁷⁾ Wenn sie nämlich im Dickicht steht.

Theophrast. Hist. plant. 5, 4, 2 seqq. Von Natur widersteht der Fäulniß das Holz der Cyresse [κυπάριττος], des Baum-Wachholders [κέδρος], des Ebenholzbaums [ἔβενος]⁸⁾, des Celtis [λωτός]⁹⁾, des Buchsbaums [πύξος], des zahmen Olivenbaums [ἐλάα], des wilden Olivenbaums [κότινος], das Kienichte der Kiefer [πενύκη], das des Mehlbeerbaums [ἀπρία]¹⁰⁾, der Eiche [ὄρυσ], der Kastanie [καρύα εὐβοϊκή]. An Dauer steht aber wohl kein Holz dem der Cyresse gleich; das, woraus neulich die Thüren des Tempels zu Ephesus gemacht worden, hatte schon vier Menschenalter aufbewahrt gelegen; es nimmt auch allein einen Glanz an, und man gebraucht es daher zu wichtigen Arbeiten. — Nächst dem Holz der Cyresse und des Lebensbaums [θυσία] soll das des Schwarzen Maulbeerbaums [συνκάμινος] der Fäulniß am besten widerstehn, auch sehr fest und gut zu bearbeiten sein; im Alter wird es auch schwarz wie das des Celtis.

Einige Hölzer widerstehen der Fäulniß unter bestimmten Umständen; so das der Ulme [πτελέα] in der Luft, das der Eiche unter Erde und Wasser; deswegen macht man die Fahrzeuge aus ihm, welche für Flüsse und Seen bestimmt sind. Im Meere fault es¹¹⁾. Auch das Holz der Rothbuche [ὀξύη] ist unter Wasser sehr dauerhaft¹²⁾, eben so die Kastanie.

Man sagt, die Kiefer werde mehr als die Weisstanne von der Bohrmuschel [τερηδών]¹³⁾ beschädigt; übrigens verschone diese Muschel kein Holz, als das des wilden und zahmen Olivenbaums. Sie treibt übrigens ihr Wesen nur im Meere; im Trocknen wird Holz von Thierchen zerfressen, die man Skoler und Thrips nennt¹⁴⁾. Gegen die letzteren sichert man die Schiffe dadurch, daß

⁸⁾ Diospyros Ebenum, Retz.

⁹⁾ Celtis australis, Linné.

¹⁰⁾ Sorbus Aria, Crantz.

¹¹⁾ Jetzt wird das Gerippe der Seeschiffe in Europa größtentheils aus Eichenholz gemacht, auch werden sie meist mit Planken von Eichenholz bekleidet. — Unter den griechischen Eichen mögen wohl welche sein, die für Seeschiffe nicht taugen.

¹²⁾ Man macht aus ihm den Kiel der Schiffe gern.

¹³⁾ Teredo navalis, Linné.

¹⁴⁾ Σκώληξ und Θρίψ bedeuten die Schiffswerftläfer, Cantharis

man sie theert und in's Meer bringt; gegen die Bohrmuschel gibt es aber kein Mittel. — Von den Holzwürmern entstehen einige aus eigenthümlicher Fäulniß, andre aber stammen von ihres Gleichen ab ¹⁵⁾. Hierher gehört auch der sogenannte *Cerastes* ¹⁶⁾, welcher das Holz mit Löchern durchbohrt, die sich wie Mauselöcher hin und her wenden; er meidet übrigens das stark riechende, das bittere und harte Holz, z. B. das des Buchsbaums, weil er es nicht durchnagen kann.

Man sagt auch, daß Weisstannenholz unter Wasser nicht fault, wenn die Stämme im Säfte gehauen und gleich geschält werden. Das soll man zuerst in der arabischen Stadt Rheneos beobachtet haben: Die dortige Flur hatte sich, weil der Abzug verstopft war, in einen See verwandelt. Nun wurden Brücken aus Tannenholz gebaut, und wie das Wasser höher stieg, mußten neue und wieder neue über die alten gebaut werden. Wie dann endlich das Wasser zum Durchbruch kam und abfloß, fand man das Holz unverseht.

Auf der Insel Tylos bei Arabien soll ein Baum wachsen, aus dessen Holz man Spazierstöcke schneidet, die ausgezeichnet schön und wie ein Tigerfell gefleckt sind; dabei sollen sie schwer sein, und wie Töpferwaare brechen, wenn man damit gegen etwas Hartes schlägt ¹⁷⁾.

Theophrast. Hist. plant. 5, 7. Ueber die Benutzung der einzelnen Holzarten ist Folgendes zu sagen: Das der Weisstanne, der Kiefer und des Baum-Wachholders paßt sich vorzugsweis zum Schiffbau. Die dreirudrigen und langen Schiffe ¹⁸⁾ fertigt man aus Tannenholz, wegen der Leichtigkeit; die gerundeten ¹⁹⁾ aus Kiefernholz, weil es nicht fault; zuweilen baut man auch aus ihm Dreiruderer, wenn es an Tannenholz fehlt. Die Bewohner Syrien und Phöniciens bauen ihre Schiffe aus Baum-

navalia, Linné, die Bohrfäser, Ptinus, Linné, die Holzwespen, Sirox, Linné, u. s. w. Die Larven aller dieser Thiere pflegt man Holzwürmer zu nennen.

¹⁵⁾ Letzteres setzt man jetzt von allen voraus.

¹⁶⁾ Wahrscheinlich werden die Bockfäser, *Corambyx*, Linné, gemeint.

¹⁷⁾ Vielleicht künstlich gefärbte Stöcke. Das schöne Zebrholz, welches jetzt in Handel kommt, und auf welches die Beschreibung der Farbe paßt, stammt wohl meist aus dem heißen Amerika; doch hat mir ein Freund auch welches aus Ostindien mitgebracht.

¹⁸⁾ Also die Kriegerschiffe.

¹⁹⁾ Die Lustschiffe.

Wachholderholz²⁰⁾, weil sie wenig Kiefern haben. Auf Cypern macht man die Schiffe aus Pinien, denn diese wachsen dort, und sollen zu dem benannten Zwecke besser sein als die Kiefer. — Die Hauptmasse der Schiffe wird aus den genannten Hölzern gebaut; der Kiel der Dreiruderer aus Eichenholz, damit er aushält, wenn das Schiff an's Land gezogen wird; der Kiel der Lastschiffe aus Kiefer, auch befohl man ihn noch mit Eichenholz, wenn man das Schiff auf's Land ziehn will. An kleineren Fahrzeugen macht man den Kiel und die Beschalung²¹⁾ aus Rothbuchen.

Was das Schiff an Drechselwerk²²⁾ bedarf, wird aus Schwarzem Maulbeerbaum [συνάμινος], Manna-Esche [μελία], Ulme [πελέα] und Platane [πλάτανος] gefertigt; es muß glatt und fest sein; das schlechteste Holz ist das der Platane, denn es fault schnell. An Dreirudern macht man das Drechselwerk auch aus Pinienholz, wegen seiner Leichtigkeit. Das Gerippe des Schiffes, an welchem die Beschalung befestigt werden muß, und die Lager für die Ruder macht man aus Manna-Esche, Schwarzem Maulbeer und Ulme, denn sie müssen fest sein.

Zum Hausbau benutzt man Weisstanne, Kiefer, Eypresse, Eiche, Baum-Wachholder [κέδρος]²³⁾ und Eypressen-Wachholder [ἄρκενθος]²⁴⁾. Ueberhaupt werden im Hause die meisten Holzarten, theils zum Bau selbst, theils zu Geräthschaften, verwendet.

Zu den meisten Dingen ist das Holz der Weisstanne brauchbar, auch zu Schreibtafeln. — Zu Zimmerwerk ist das älteste Holz das beste, wenn es nur nicht faul ist. Zum Schiffsbau ist feuchteres nöthig, weil es gebogen werden muß. — Linde [γλυκύ] ist zu Verdecken der Kriegsschiffe, zu Kästchen und Maßstäben tauglich; ihre Rinde [γλοιός]²⁵⁾ zu Flechtwerk. Ahorn [στένδαμνος] und Zygia [ζυγία]^{25b)} zu Bettstellen und Jochen für's Zugvieh; Eibe

²⁰⁾ Hier kann auch die Cedar vom Libanon, Pinus Cedrus, Linné, mit gemeint sein.

²¹⁾ Die Beschalung nur so weit sie immer unter Wasser, es sei denn, daß passenderes Holz gänzlich fehlte.

²²⁾ Die zum Tafelwerk gehörigen Hölzer.

²³⁾ Juniperus excelsa, Bieberstein.

²⁴⁾ Juniperus phoenicea, Linné.

²⁵⁾ Bast. ^{25b)} Feldahorn? Weißbuche?

[μύλος] zu Fußbänken und Vergleichen; Fleh-Eiche [πρίνος] zu Achsen der Karren und zu den Jochen der Lyra und des Psalter-instruments; Rothbuche [ὀξύη] zu Frachtwagen und wohlfeilen Reisewagen; Ulme zu Thüren und Wiefelfallen, bisweilen auch zu Frachtwagen; Felsenkirsche [πηδός]²⁶⁾ zu Wagenachsen und zu den Zugbäumen der Pflüge. Das Holz des Cypressen-Wachholder's ist zum Haus- und unterirdischen Bau anwendbar, weil es nicht fault; eben so das der Kastanie, welches unter der Erde noch länger dauert. Buchsbaum dient zu Allerlei; jedoch ist der vom Olymp zu kurz und ästig. Vom Terpenthinbaum [τερέβινθος] werden nur die Früchte [καρπός]²⁷⁾ und das Harz [ῥητίνη] gebraucht. Die Apherke [ἀφάρκη]²⁸⁾ dient zu Pfählen und Brennholz; die Breitblättrige Phillyrea [κήλαστρος]²⁹⁾ und Sempda³⁰⁾ zu Spazierstöcken. Lorbeer [δάφνη] liefert leichte Spazierstöcke, namentlich für alte Leute. Weiden [τέλα] verwendet man zu Schilden, Kisten, Körben u. s. w. — Die besten Hämmer und Bohrergriffe werden aus wildem Olivenholz gemacht; doch nimmt man dazu auch Buchsbaum-, Ulmen- und Manna-Eschenholz, zu den großen Hämmern Pinienholz.

Cato de re rust. 30. Gib den Ochsen Laub von Ulmen, Pappeln, Stieleichen, Feigen [frons ulmea, populnea, querneae, ficulnea], so viel du hast; auch den Schafen gib grünes Laub, so viel du hast. Halte das trockne Futter, das du eingescheuert, zu Rathe, und bedenke, wie lang der Winter ist.

Cato de re rust. 31, 2. Will man Wertholz [materies] ausgraben, so thue man es bei abnehmendem Monde, Nachmittags, und wenn kein Südwind weht. Das Holz ist reif, wenn der Same [semen] des Baumes reif ist. Man hüte sich, das Holz im Thau abzufahren oder zu behauen³¹⁾.

Vitruvius de architectura 2, 9. Das Bauholz [materies] muß vom Beginn des Herbstes bis Ende Winters gefällt wer-

²⁶⁾ Πηδός ist mit Felsenkirsche übersetzt, in der Voraussetzung, daß es mit πᾶδος, Prunus Mahaleb, Linné, einerlei sei.

²⁷⁾ Die Früchte sind essbar, auch preßt man Del daraus.

²⁸⁾ Phillyrea angustifolia, Linné. — ? —

²⁹⁾ Phillyrea latifolia, Linné.

³⁰⁾ Cercis Siliquastrum, Linné. — ? —

³¹⁾ Zu den angegebenen Vorsichts-Maßregeln ist kein Grund vorhanden.

den. Man haut von der Einen Seite des Stammes bis zum [medulla], und läßt den Stamm stehn, bis er ausgetrocknet ist, auf er vollends umgehauen wird.

Die Weißtanne [abies] hat ein leichtes Holz, wird leicht von einer Last gebogen, sondern hält sich in der Balf gerade, fault leicht. In Brand geräth sie schnell und mit h Flamme.

Die Eiche [quercus] hat in Werken unter der Erde ein lose Dauer; wenn sie aber von Feuchtigkeit berührt wird, h sie sich und macht, daß Bauwerke, in welchen sie verwendet Risse bekommen. — Die Speiseeiche [esculus] gibt ausgez gutes Bauholz, fault jedoch im Feuchten leicht. — Die Birn [cerrus] und die Rothbuche [fagus] gehn leicht in Fäulniß

Die Weiß- und Schwarzpappel [populus alba et n die Weide [salix], die Linde [tilia], die Mülten [vitex] ein hellfarbiges, lockeres Holz, welches bei Schnitzarbeiten lei behandeln ist.

Die Erle [alnus] wächst an Flußufern und hat vortr Eigenschaften, denn sie gewinnt, wenn sie an sumpfigen Orten den Fundamenten der Gebäude eingerammt wird, unvergä Dauer, trägt gewaltige Lasten von Mauerwerk und erhält sie Schaden. Zu Ravenna ruhen alle Bauwerke auf eingeram Erlenstämmen. Im Trocknen dauert dagegen Erlenholz nur Zeit.

Das Holz der Ulme [ulmus] und Esche [fraxinus]³²⁾ h sich, wenn frisch, leicht; ist es aber gehörig ausgetrocknet, so es sich hart und zäh.

Das Holz der Weißbuche [carpinus] bricht nicht leicht ist, weil es sich leicht bearbeiten läßt, sehr brauchbar. Die Gr nennen diesen Baum Zygia [Ζυγία], weil sie aus seinem Holz Joch [Ζυγόν] des Zugviehs machen.

Das Holz der Cypresse [cupressus] und Pinie [p biegt sich, wenn frisch, sehr leicht, zeigt aber eine ewige Dau es weder Fäulniß noch schädliche Thierchen eindringen läßt. — Cypressen-Wachholder [cedrus]³³⁾ und der Wachh

³²⁾ Fraxinus excelsior, Linné.

³³⁾ Juniperus phoenicea, Linné.

[juniperus] ³⁴⁾ haben gleiche Vorzüge und gleiche Brauchbarkeit. Aus der Cypressen- und Pinie gewinnt man Harz; aus dem Cypressen-Wachholder ein Del, welches Cedernöl heißt. Tränkt man mit diesem Oele Bücher oder andre Gegenstände, so werden sie weder von Gewürm [tinea], noch von Fäulniß beschädigt. Die Blätter dieses Baumes sind denen der Cypressen ähnlich; die Adern [vena] des Holzes laufen gerade. Im Tempel der Diana zu Ephesus steht ein daraus gefertigtes Bild der Diana; auch sind in jenem Tempel so wie in andren Tempeln Deden damit getäfelt, welche eine ewige Dauer haben. Der Baum wächst vorzugsweis in Areta, Afrika und in einigen Gegenden von Syrien.

Der Lärchenbaum [larix] ist nur den Städten bekannt, welche an beiden Ufern des Po und an den Küsten des Adriatischen Meeres liegen. Sein Holz wird nicht nur weder von Gewürm, noch von Fäulniß beschädigt, sondern nimmt auch vom Feuer keine Flamme an; nur wenn man es in einen Kalkofen zwischen andres Holz legt, verglimmt es in der Gluth allmählig, aber ohne selbst zu brennen und ohne Kohle zu hinterlassen ³⁵⁾. Es ist so schwer, daß es vom Wasser nicht getragen wird, muß also auf Schiffen oder auf Flößen von Lannenholz transportirt werden. — Uebrigens ist die Art und Weise, wie die Römer die Vorzüge dieses Holzes kennen gelernt haben, sehr merkwürdig: Als der vergötterte Cäsar mit einem Heere an den Alpen stand, widersetzten sich die Bewohner einer kleinen Festung, welche Lärchenburg [Larignum] hieß, seinen Befehlen. Der Feldherr gab Befehl, die Burg zu stürmen. Vor ihrem Thore stand ein Thurm, der aus lauter Lärchenholz gebaut war, und von dessen Höhe die Vertheidiger Lanzen und Steine warfen. Cäsar ließ an den Thurm Reisigbündel und brennende Fackeln schleudern; bald loderte die Flamme gen Himmel; die Römer erwarteten, daß der Thurm mit verbrennen und einstürzen würde; er blieb aber ganz unverseht ³⁶⁾. Cäsar ließ nun die Burg außer der Schußweite mit einem Walle

³⁴⁾ Juniperus communis, Linné.

³⁵⁾ Das Lärchenholz brennt im Gegentheil so gut wie andres Holz, gibt auch vortreffliche Kohlen. Das Holz von erwachsenen Lärchenbäumen im Trocknen und Rassen äußerst dauerhaft ist, leidet keinen Zweifel.

³⁶⁾ Wahrscheinlich war das Holz mit einem gegen Feuer schützenden Stoffe getränkt oder überzogen.

umgeben; die Einwohner unterwarfen sich aus Furcht, und zeigten auf Befragen die Lärchenbäume, an denen die Gegend sehr reich war. — Seitdem wird das Lärchenholz auf dem Po nach Ravenna und weiter geführt und vielfach benutzt. Wäre der Transport nach Rom leichter, so sollte es auch in dieser Stadt vielfach gebraucht werden. Es ist auch gut für Tischlerarbeit. Sein Harz hat die Farbe attischen Honigs und ist für Schwindfüchtige heilsam; seine Blätter gleichen denen der Pinie.

Virgil. Georgica 2, v. 110 seqq. An Flüssen wächst die Weide [salix], an Sümpfen die Erle [alnus], an Felsen die Manna-Esche [ornus]³⁷⁾; an Ufern wächst die Myrte [myrtus] am schönsten, an sonnigen Hügeln der Weinstock [Bacchus], an kalten Stellen die Eibe [taxus]. Nur in Indien wächst das schwarze Ebenholz [ebenus]³⁸⁾, nur in Saba der Weihrauchstrauch [turea virga]³⁹⁾. In jenen Ländern schwißt Balsam [balsamum] aus wohlriechendem Holze⁴⁰⁾, und gedeihen die Beeren der immergrünen Mimose [acanthus]⁴¹⁾. Die Serer⁴²⁾ kammern zarte Wolle [villus] von Bäumen⁴³⁾. In Indien gibt es Bäume, deren Wipfel kein Pfeil erreichen kann⁴⁴⁾. Medien bringt den gesegneten Apfel [malum] hervor, dessen Saft [succus] auf lange Zeit einen jämmerlichen Geschmack in den Mund bringt, der aber ein herrliches Mittel gegen Gift und Beherung bietet. Der Baum [arbos] ist groß, dem Lorbeer sehr ähnlich, hat aber einen andren Geruch. Der Wind vermag seine Blätter [folium] nicht abzuwerfen; die Blume [flos] wird von den Medern gebraucht, um dem Munde Wohlgeruch, dem schwachen Athem der Greise Kraft zu geben⁴⁵⁾.

³⁷⁾ Fraxinus Ornus, Linné.

³⁸⁾ Diospyros Ebenum, Retz.

³⁹⁾ Die Beschreibungen, welche die Alten vom Weihrauch-Baum oder Strauch geben, sind äußerst schwankend. Jetzt kommt Weihrauch von Amyris serrata (Boswellia serrata, Roxb.) aus Ostindien.

⁴⁰⁾ Z. B. aus Amyris gileadensis, Linné in Arabien.

⁴¹⁾ Ist wohl die Mimosa nilotica, Linné, gemeint. Ihre Früchte nennt man jetzt Hülsen.

⁴²⁾ Chinesen.

⁴³⁾ Ist Seide gemeint.

⁴⁴⁾ Der Banyanenbaum, Ficus indica, Linné, wird 200 Fuß hoch.

⁴⁵⁾ Bezieht sich auf Citrone und Pomeranze; die süße Apfelsine kannte man

Columella de re rust. 6, 3, 6. Im Sommer gebe man dem Rindvieh Laub zu fressen, so viel es will, jedoch ist das Laub erst zu diesem Behufe gut, wenn es reif ist; am meisten lobt man das von Ulmen, Eschen, Pappeln [frons ulmea, fraxinea, populnea], am wenigsten das von Ilex- und Stiel-Eichen und von Lorbeer [frons ilignea, querneae, laureae], doch gibt man es nach dem Sommer, wenn andres fehlt. Man kann auch Feigenlaub [frons ficulnea] verfüttern, wenn man es in Ueberfluß hat oder es ohne Schaden von den Bäumen streifen kann. Blätter, welche Stacheln [spina] haben, taugen nicht für's Vieh; so frist es z. B. keinen Wachholder [juniperus], weil die Blätter stechende Spitzen [aculeus] haben.

Strabo 4, 6, 2 (tom. 2, pag. 74 ed. Tzschucke): An der Südseite der Alpen stehn im Lande der Ligurier Berge, die sehr viel Schiffsbauholz [ὑλη ναυπηγήσιμος] liefern; die Stämme sind groß [ὑλη μεγαλόδεσδος], und man findet dabei welche von 8 Fuß Durchmesser.

Plinius, Hist. nat. 7, 2, 2. In Indien sollen die Bäume so hoch werden, daß man nicht mit Pfeilen über sie hinweg schießen kann; Das kommt von der Fruchtbarkeit des Bodens, von der Wärme und Feuchtigkeit. Unter einem einzigen Feigenbaume [ficus]⁴⁶⁾ sollen, was kaum glaublich, ganze Schwadronen von Reitern Platz finden; Rohrrarten [arundo, harundo] sollen dort so hoch werden, daß aus Stücken, die von einem Knoten [internodium] des Stammes zum andern reichen, Röhre gemacht werden, welche drei Menschen tragen⁴⁷⁾.

Plinius 12, 12. Bäume waren die ersten Tempel der Götter, und noch jetzt weiht ländliche Einfalt vorzüglich schöne Bäume der Gottheit. Wir beten die Bildnisse der Götter, welche von Gold und Elfenbein strahlen, nicht ehrerbietiger an, als die stillen Haine [lucus]. Einzelne Bäume sind bestimmten Gottheiten geweiht; so die Speiseeiche [äsculus] dem Jupiter, der Lorbeer dem

zu Virgils Zeit in Europa noch nicht, eben so wenig die Kunst, aus Citronensaft und Zucker Limonade zu bereiten.

⁴⁶⁾ Ficus indica, Linné; die Größe wird nicht übertrieben angegeben.

⁴⁷⁾ Bezieht sich auf das Bambusrohr, Bambusa arundinacea, W., das man jetzt zwar noch 50 Fuß hoch, aber nur 1 Fuß dick findet.

Apollo, der Olivenbaum der Minerva, die Myrte der Venu die Pappel dem Herkules. Ja wir glauben sogar, daß vom Himmel herab eigne Schutzgöttheiten, Sylvane, Faune, und ganze Scharen von Göttinnen den Wäldern gegeben sind. — Bäume machen durch den Saft ihrer Früchte, die wohlschmeckender sind als die Feldfrüchte [frux], den Menschen milder von Sitten; von ihnen stammt das die Glieder erquickende Del [olei liquor], der stärkende Wein [vinum], die vielen Früchte für den Nachtsch. Tausendfach ist übrigens die Anwendung der Bäume, ohne die wir jedenfalls nicht leben könnten. Mit (zu Schiffen verarbeiteten) Bäumen durchfurchen wir das Meer und bringen uns ferne Länder nahe; aus Bäumen bauen wir unsere Häuser; aus Bäumen hat man die ersten Götterbilder geschnitten. Man erzählt auch, daß Bäume daran schuld gewesen, daß die Gallier Italien überschwemmt haben. Es hätte nämlich der hevetische Gallier Helio zur Zeit, wo die Alpen noch für unübersteiglich galten, in Rom ein Handwerk gelernt, und dann trockne Feige [ficus], Trauben [uva], Del und Wein bei seiner Rückkehr mitgenommen, und solche Herrlichkeiten hätten dann die Gallier zu Kriegen gereizt, was man ihnen auch gar nicht verdenken kann.

Plinius 12, 1, 5. Bei Velitri, im Gebiete der Volste steht ein Baum, welcher mit seinen gewaltigen Aesten verschiedene Stodwerke und Bänke bildet, so daß Kaiser Cajo auf ihm mit 1 Gästen und der Dienerschaft speisen konnte. Den Schatten gab der Baum selbst, und der Kaiser nannte diesen Speisesaal sein Nest.

Plinius 10, 16, 15. Die besten Schindeln [scandula] liefert die Steineiche [robur]⁴⁸⁾, auch die von andern Eichenarten und von Rothbuchen [fagus] sind gut. Am bequemsten ist freilich, die Schindeln aus Harzbäumen [quæ resinam ferunt] zu machen, aber solche Schindeln sind nicht dauerhaft, die von der Pinie [pinus] ausgenommen. Cornelius Nepos versichert, Rom sei 470 Jahre lang, bis zum Kriege gegen Pyrrhus, mit Schindeln gedeckt gewesen. Jedenfalls haben einzelne Plätze Roms von Wäldern ihren Namen; so z. B. der Tempel des Jupiter Fagutal von einem Buchenhain, der dort gestanden hat, die Porta Quercetulana von Eichen, der Hügel Viminalis von Weidenzweigen [vimen], die man daselbst holte, und so auch viele Haine [lucus

⁴⁸⁾ Quercus sessiliflora, Sm.

deren einige sogar doppelt vorhanden sind. Als das Volk [plebs] auf den Janikulus-Hügel ausgewandert war, machte der Diktator Quintus Hortensius in einem Speiseeichen-Haine [äsculetum] den Vorschlag, daß Alles, was das Volk verordnen würde, für alle Quiriten verbindlich sein sollte.

Plin. 16, 22, 35. Jede Art von Bäumen hat nur Blätter von Einer Gestalt, ausgenommen die Pappel, der Ephen [hedera], der Wunderbaum [croton, cici]⁴⁹⁾. Es gibt 3 Arten von Pappeln, die weiße, die schwarze und die sogenannte libysche⁵⁰⁾, welche letztere die kleinsten und dunkelsten Blätter hat, und wegen der an ihr wachsenden Schwämme sehr geschätzt wird⁵¹⁾. Das Blatt der Weispappel ist oben weiß, unten grün⁵²⁾. Bei der Weiß- und Schwarzpappel und beim Wunderbaum sind die jungen Blätter kreisrund, die älteren eckig; dagegen werden die eckigen Blätter des Ephen später rundlich⁵³⁾. Von den Blättern der Pappeln fliegt ein langes Wollhaar ab, das bei der Weispappel weiß ist⁵⁴⁾. Die Blätter des Granat- [granatum] und Mandelbaums [amygdalus] sind röthlich.

Plin. 16, 38, 74. Auf die Güte des Holzes hat der Mond einen unendlich großen Einfluß, insofern es, wie Alle glauben, am besten ist, wenn es bei Neumond gefällt [sternere] wird. Jedenfalls hat Kaiser Tiberius, als die Brücke auf dem für Fußgefechte bestimmten See abgebrochen war, befohlen, daß die Färchenbäume [larix] zum Bau der neuen Brücke in Rhätien zur Neumondzeit gefällt [cädere] werden sollten. Einige behaupten, wenn Holz am kürzesten Tage des Jahres, bei Neumond, und zwar wenn der Mond unter der Erde sei, also natürlich zur Nachtzeit, gefällt würde, da wäre es von ewiger Dauer. Einige verlangen auch, es solle zur Zeit des Aufgangs des Hundsterns gefällt werden, und diese Vorschrift soll beobachtet worden sein, wie das Holz für den Marktplatz des Augustus beigebracht wurde.

Als eine Merkwürdigkeit aus alter Zeit mag erwähnt werden,

⁴⁹⁾ Ricinus communis, Linné.

⁵⁰⁾ Unsere Weiß-, Schwarz- und Bitterpappeln.

⁵¹⁾ Jetzt nicht mehr.

⁵²⁾ Ist oben grün, unten weiß.

⁵³⁾ Die den Blüthen nahe stehenden.

⁵⁴⁾ Verwechslung mit der abfliegenden Samenwolle.

daß im ersten Punischen Kriege das Holz zur Flotte des Duillius in 40 Tagen, nachdem das Holz gefällt worden, schon anslief. Dag aber erzählt Lucius Piso, daß gegen Hiero, König von Syrakus binnen 45 Tagen 220 Schiffe gebaut worden sind; und im zweiten Punischen Kriege ist die Flotte Piso's 40 Tage nach der Zeit, die Art an die Bäume gelegt worden, unter Segel gegangen.

Plin. 16, 40, 79. Für das dauerhafteste Holz gilt Eichenholz, Cypressenholz, und das Holz des Baum-Wachholders [cedrus]. Sie haben sich im Tempel der Diana zu Ephesus glänzend bewährt. An diesem baute ganz Klein-Asien 4 Jahrhunderte; das Dach wurde aus Baum-Wachholderbalken gemacht. Was für Holz das Bild der Göttin gewesen, ist nicht entschieden. Die übrigen Schriftsteller behaupten, es sei aus Ebenholz verfertigt gewesen; Mucianus, welcher dreimal Consul gewesen, und zu Rom gehört, die zuletzt und nach eigener Ansicht darüber geschrieben, behauptet, es sei aus Nebenholz [lignum vitigineum] gemacht und trotz der siebenmaligen Wiederherstellung des Tempels nie ersetzt worden. Die Thüren seien aus Cypressenholz, und trotz ihres vierhundertjährigen Alters noch wie neu. Cypressenholz wurde wegen gewählt, weil es von allen am längsten seinen Glanz bewahrt. — Auch auf der Burg zu Rom steht das cypressene Standbild des Vejovis noch, welches im Jahre der Stadt 661 geweiht worden. Merkwürdig ist auch ein Apollotempel zu Utica, dessen Bild aus Gegliedertem Lebensbaum [cedrus numidica]⁵⁵⁾ seit Gründung dieser Stadt, also 1178 Jahre lang erhalten hat. Auch zu Sagunt in Spanien steht ein Tempel mit dem Standbild der Diana, das mit den Erbauern jener Stadt von der Insel Zyperus kam, und zwar, wie Bocchus angibt, 200 Jahre vor der Zerstörung Troja's. Hannibal schonte diesen Tempel aus heiliger Achtung, und die Wachholderbalken [juniperi trabs] halten sich noch. — Allgemeinen kann man behaupten, daß ein Holz desto längere Zeit hat, je stärker es riecht.

Plin. 16, 42, 81. Bei uns bekommen manche Stämme, wenn sie gefällt sind, von selbst Sprünge. Unsere Baumeister lassen daher mit Mist bestreichen, damit sie während des Trocknens nicht von der Luft berührt werden. — Weißtanne [abies] und Lärche

⁵⁵⁾ Thuja articulata, Vahl.

[larix] vermögen auch wagrecht liegend eine Last zu tragen; Steineiche und Olivenbaum beugen sich dagegen wagrecht liegend unter der Last. Alle Balken krümmen sich, wagrecht gelegt und belastet, nach unten, die Dattelpalme dagegen nach oben⁵⁶⁾. Walnußholz [juglans] beugt sich leicht. Will es brechen, so knarrt es erst; dadurch wurden in Antandrus die Badenden gerettet, denn sie gewannen noch Zeit zum Entfliehen. — Zu Wasserleitungen bohrt man Pinien [pinus], Rothtannen [picea] und Erlen hohl, und sie dauern viele Jahre, wenn sie unter Erde liegen, und immer auch von außen naß sind. Unbedeckt verfaulen sie bald.

Plin. 16, 43, 84. Zu Furnieren [lamna], mit denen andre geringere Hölzer belegt werden, gebraucht man vorzugsweis den Gegliederten Lebensbaum [citrus], den Terpenthinbaum [terebinthus], die Ahornarten [aceris genus], den Buchsbaum [buxus], die Dattelpalme [palma], Stechpalme [aquifolium], Ilex-Eiche [ilex], die Wurzel des Holunders [sambucus], die Pappel. Erlen [alnus], Gegliedelter Lebensbaum und Ahorn liefern Maserknollen [tuber] zu Furnieren; andre Masern sind werthlos. Je näher der Wurzel, je mehr und je feiner gewunden sind die Maserfiguren. Man furniert übrigens auch Holz mit gefärbten Hornplatten, Elfenbein, Schildkrot. Unter Nero's Regierung sind sogar einige abenteuerliche Geister auf den Einfall gekommen, Schildkrot dem Holze durch Färben ähnlicher, somit theurer, aber freilich auch eigentlich schlechter zu machen.

Plin. 16, 44, 85 bis 89. Die Lebensdauer einiger Bäume scheint unermesslich. Von denen, deren Geschichte man genau kennt, leben die von Scipio Africanus bei Liternum eigenhändig gepflanzten Olivenbäume noch jetzt, und eben dort eine Myrte von ansehnlicher Größe; darunter ist eine Höhle, worin eine Schlange seine abgeschiedene Seele bewachen soll⁵⁷⁾. — Zu Rom steht ein Celtis [lotos]⁵⁸⁾ auf dem freien Platze vor dem Tempel der Lu-

⁵⁶⁾ Siehe bei der Dattelpalme die Anm.

⁵⁷⁾ Die genannten, von Scipio gepflanzten Bäume mußten zu Plinius' Zeit etwa 4 Jahrhunderte alt gewesen sein. Von einigen uralten, von einem Mäurer umgebenen Olivenbäumen am Delberg zu Jerusalem, behaupten, wie Dr. Bage erzählt, die dortigen Mönche, sie stammten noch aus der Zeit des Heilands.

⁵⁸⁾ Celtis australis, Linné. „Zu Aix in der Provence“, sagt Séé, „steht

cina, der im Jahre Roms 379 gebaut wurde, und der Baum ist jedenfalls älter als der Tempel, da die Göttin eben von dem Haine [lucus] den Namen Lucina führt. Dieser Tempel ist jetzt etwa 450 Jahre alt. Ein andrer Celtis am Tempel Vulkan's, den Romulus aus dem Zehnten der Beute erbaute, muß nach Massurius' Angabe so alt wie Rom selbst sein. Neben ihm stand eine eben so alte Cypresse [cupressus], welche zu Ende der Regierung Nero's umgefallen ist.

Älter als Rom ⁵⁰⁾ ist die Ilex-Eiche auf dem Vatikan; an ihr befindet sich eine mit etruskischen Buchstaben aus Erz abgefaßte Inschrift, welche beweist, daß der Baum schon damals heilig gehalten wurde. — Die Stadt Tibur ist viel älter als Rom. Bei ihr stehen 3 Ilex-Eichen, die älter sind als Tiburnus, der Gründer von Tibur, denn er soll neben ihnen zum Priester geweiht worden sein.

Der Sage nach soll die Platane [platanus] zu Delphi vor Agamemnon's Hand gepflanzt sein, eben so eine andre in dem arkadischen Haine Naphyā. — Am Strande des Hellesponts, Ilium gegenüber, stehen auf dem Grabmal des Proteus Bäume, welche seit jener Zeit jedesmal, wenn sie so hoch gewachsen sind, daß sie Ilium sehen, vertrocknen, dann aber wieder empornwachsen. — Neben der Stadt Ilium stehen auf dem Grabhügel des Ilios Eichen, welche damals gepflanzt worden sein sollen, als man anfing, die Stadt Ilium zu nennen.

Zu Argos soll noch jetzt der Olivenbaum stehen, an welcher vereinst Argus die in eine Kuh verwandelte Io gebunden hat. In Pontus bei Heraklea sind Altäre des Jupiter Stratiōs, und neben ihnen zwei von Herkules gepflanzte Stieleichen. In derselben Gegend liegt der Hafen von Amphyus, bekannt durch die Ermordung des Königs Vebryx. Dessen Grabhügel wird seit der Zeit seines Todes von einem Lorbeerbaum beschattet, den man den wahnsinnigen nennt, weil auf jedem Schiffe, auf das ein Zweig davon gebracht wird, Zänkerey entsteht, die so lange dauert, bis der Zweig weggeworfen wird. In der Landschaft Aulokrene, durch welche der Weg von Apamea nach Phrygien führt, wird eine Platane gezeigt

ein Celtis australis, der wenigstens 500 Jahre alt ist.“ (Siehe Bibliothèque latine — françoise, Plin par Ajasson de Grandsagne, liv. 16, page 327.

⁵⁰⁾ Rom wurde 8 Jahrhunderte vor Plinius' Zeit gegründet.

an welcher Apollo den von ihm besiegten Marsyas aufgehängt, und schon damals ihrer Größe wegen gewählt haben soll. Eine Palme zu Delos soll aus der Zeit desselben Gottes stammen ⁶⁰⁾. Zu Olympia steht ein wilder Olivenbaum, von welchem Herkules den ersten Kranz erhalten, und den man noch jetzt deswegen heilig hält. Auch zu Athen soll der Olivenbaum noch stehen, welchen Minerva bei ihrem Wettstreite gegen Neptun erschaffen haben soll ⁶¹⁾.

Eine kurze Lebensdauer haben dagegen die Granatbäume [punica] ⁶²⁾, Feigen- und Apfelbäume, und zwar von letzteren die Frühforten [præcox] eine kürzere als die Spätsorten [serotinus], die süßen [dulcis] eine kürzere als die sauern [acutus]; das Letztere gilt auch für Granaten und Weinstöcke. Græcinus nennt Weinstöcke, die 60 Jahre gelebt haben ⁶³⁾. — Es scheint auch, als ob am Wasser wachsende Bäume schneller sterben. — Lorbeer-, Apfel- und Granatbäume wachsen neu aus den Wurzeln, wenn sie alt geworden.

Plin. 16, 44, 91. Auf dem Hügel Nerone bei Tuskulum steht ein Buchenhain, der seit alter Zeit der Diana heilig ist, und dessen Zweige wie künstlich beschnitten aussehen. Einen ausgezeichnet schönen Baum dieses Haines hat noch in unsrer Zeit der Redner Passienus Crispus, welcher zweimal Consul war, so lieb gehabt, daß er ihn zu küssen und mit Wein zu begießen pflegte. — In der Nähe dieses

⁶⁰⁾ Indem Plinius von der Zeit des Apollo spricht, betrachtet er ihn offenbar als einen alten Heros, den dann der Aberglaube der Menschen vergöttert hat.

⁶¹⁾ Wir sehen aus den Angaben des Plinius, daß das Alter vieler Bäume weit über die sichere Zeitrechnung hinausging. Die Verehrung, welche man damals manchen Bäumen erwies, schützte sie Jahrtausende hindurch. — In unsrer Zeit berechnet man das Alter der Bäume nach der Art ihres Wachstums und nach ihren Jahresringen. So weist man nach, daß Affenbrodbäume am Senegal über 6000 Jahr alt sind, Sabinobäume in Mexiko über 5000, der Drachbaum auf Teneriffa 5000, der Eibenbaum zu Braburn in Schottland 3000, die Eiche bei Saintes, Departement de la Charente inférieure, 2000 Jahr u. s. w.

⁶²⁾ Fée erwähnt, daß Granatbäume der Orangerie zu Versailles mehrere Jahrhunderte alt sind, und daß es ähnliche in Spanien gibt.

⁶³⁾ Ich habe in Ungarn Weinstöcke gesehen, die 100 Jahr alt geworden, und dann als Merkwürdigkeit an der Hauswand aufgehängt waren. — Fée führt Beispiele von Weinstöcken an, die 3 bis 4 Jahrhunderte gelebt. (S. Biblioth. lat.-franç., Plin. l. 14, page 282.)

Haines steht eine Ilex-Eiche, deren Stamm 34 Fuß im Umfang hat⁶⁴).

Plin. 17, 1, 1. Auch durch Gesetze ist für die Erhaltung der Bäume gesorgt worden. In den Gesetzen der 12 Tafeln steht ausdrücklich, daß Derjenige, welcher ohne Fug und Recht fremde Bäume fällt, für einen jeden 25 Pfund Erz als Strafe erlegen muß.

Tacitus, Germania 16. Die Germanen wenden beim Hausbau weder Bruchsteine, noch Ziegelsteine an; sie bauen nur mit rohem Gebälk, ohne die geringste Rücksicht auf Schönheit zu nehmen. Jedes Haus umgeben sie mit einem Raum zum Schutz gegen Feuergefähr.

Palladius de re rust. 12, 15. Bauholz muß im November und bei abnehmendem Monde geschlagen werden. Die gallische Weißtanne [abies] ist im Trocknen von ewiger Dauer. Die Lärche [larix] ist äußerst nützlich, da sie weder angebrannt, noch in Kohle verwandelt werden kann⁶⁵). Pappel-, Weiden- und Eindenholz werden zu Schnitzarbeit verwendet. Die Erle taugt gar nicht zu Bauten, dagegen vortrefflich zu Pfählen, die in nassen Boden geschlagen werden, um Gebäude zu tragen [si humidus locus ad accipienda fundamenta palandus est]. Die Pinie taugt im Feuchten nichts; doch habe ich erfahren, daß man in Sardinien die Pinienbalken [trabs], um sie im Voraus gegen Nässe dauerhaft zu machen, 1 Jahr lang in einen Teich versenkt, oder so am Meeresufer im Sand eingräbt, daß jede Fluth über sie wegroßt.

Hesychius 1, 1734. Die Lacedämonier gebrauchten Holzstücke, die von Gewürm angenagt waren, zu Siegeln. Diese Kunst soll Herkules erfunden haben.

Nachtrag zum Werkholz. In Pompeji war das unterste Geschloß der Häuser massiv aus Stein gebaut; dagegen waren die oberen Geschosse fast aller Häuser aus Holz, eben so die Decken der Stodwerke, so wie auch die Dachsparren und Thüren. Fast

⁶⁴) Mehrere jetzt noch stehende Eichen von 20 bis 47 Fuß Umfang habe ich in meiner Naturgeschichte, Band 4, Seite 587 dritter Ausgabe, angeführt. Die ältesten davon werden auf 1500 bis 2000 Jahre geschätzt.

⁶⁵) Es ist unbegreiflich, wie der irrige Glaube, daß Lärchenholz unbrennlich sei, den wir schon bei Vitruv gefunden, sich bis auf Palladius, also mehrere Jahrhunderte hindurch, erhalten konnte.

alles zu diesen Zwecken gebrauchte Holz ist durch die Länge der Zeit verschwunden; was noch übrig, ist Holz von Nadelbäumen.

II. Wunderwerke aus Holz.

Herodot. 7, 90 u. 97. Als Xerxes gegen Griechenland zog, hatte seine Flotte 1207 Dreirudrer [*τριήρης*]⁶⁶⁾, im Ganzen aber, die Transportschiffe hinzugerechnet, 4207 Fahrzeuge.

Diodorus Siculus 20, 49 u. 50. Als Demetrius dem Ptolemäus die Seeschlacht bei Salamis lieferte, waren seine Schiffe aufs beste mit Ballisten und Katapulten⁶⁷⁾ ausgerüstet; die größten Schiffe hatten 7 Reihen von Ruderbänken über einander, viele auch 6, oder 5, oder 4.

Plin. 16, 40, 76. Eine ungeheure Weisstanne [*abies*], welche 4 Klaftern im Umfang hatte, war auf dem Schiffe zu sehn, auf welchem Kaiser Cajus⁶⁸⁾ den Obelisk und 4 große Blöcke, die als Unterlage dienen sollten, aus Aegypten in den Vatikanischen Girtus nach Rom hat schaffen lassen. Nie hat man wohl auf dem Meere ein größeres Wunder gesehen als dieses Schiff. Der Ballast allein bestand aus 120,000 Scheffel Linsen [*lens*]⁶⁹⁾. Die Länge des Schiffs betrug fast eben so viel als die Länge der ganzen linken Seite des Hafens von Ostia; dort ließ es Kaiser Claudius versenken.

Plutarch., vita Demetrii 43. Ptolemäus Philopator hat ein Kriegsschiff gebaut, das 280 Ellen lang und 48 Ellen hoch war; auf ihm befanden sich 400 Matrosen, 4000 Ruderer, gegen 3000 Soldaten. Uebrigens war der ungeheure Bau schwerfällig und von geringer Brauchbarkeit.

Athenäus, Deipnosophistā 5, 37 seqq. Ptolemäus Philadelphus hat viele Könige an Reichthum, an Menge der Schiffe aber alle übertroffen. Er besaß Schiffe von ungeheurer Größe, zwei, die 30 Reihen Ruderbänke über einander hatten, eins

⁶⁶⁾ Kriegsschiffe mit 3 Reihen von Ruderbänken über einander.

⁶⁷⁾ Geschützen.

⁶⁸⁾ Caligula.

⁶⁹⁾ Der römische Scheffel, *modius*, etwa $\frac{1}{2}$ eines braunschweiger Himptens.

mit 20 Reihen, vier mit 13, zwei mit 12, vierzehn mit 11, sieben und dreißig mit 7; im Ganzen besaß er über 4000 Schiffe. — Ptolemäus Philopator hat ein Schiff gebaut, welches 40 Reihen Ruderbänke über einander hatte [τεσσαρακοντήρης]. Es war 280 Ellen lang, 38 breit, 48 hoch; es hatte 4 Steuerruder, jedes 30 Ellen hoch; die größten Ruder waren in der obersten Reihe und 38 Ellen lang, und doch konnten sie leicht bewegt werden, weil sie am inneren Ende so viel Blei hatten, daß sie mit ihrem Schwerpunkt auflagen. Das Vorder- und Hinterende des Schiffes theilte sich in 2 Theile; es hatte 7 Schnäbel, der mittellste war am längsten, die andren waren stufenweis kürzer. Das Ganze war ausgezeichnet gut und schön gebaut. Am Vorder- und Hintertheil hatte es Figuren von 12 Ellen Höhe. Das ganze Schiff war mit Bildern bemalt, die mit Wachsfarben aufgetragen waren. Der ganze Raum zwischen den Ruderbänken, bis zum Kiel hinab, war mit Epheulaub [κισσὸν ἑφύλλας] und Thyrsusstäben verziert. Bemannt wurde das Schiff mit 4000 Ruderern, 400 Matrosen, 2850 Soldaten; außerdem waren noch eine Menge andrer Menschen und Proviant in großer Menge da. Das Gerüst, welches dazu diente, das Schiff zu bauen und vom Stapel zu lassen, war aus so viel Holz gebaut, daß man aus ihm 50 fünfrudrige ⁷⁰⁾ Schiffe hätte machen können. Das Schiff wurde von einer ungeheuren Menschenmenge unter Geschrei und Trompetenklang in's Meer gezogen. Später erfand ein gewisser Phönix die Docks, d. h. künstliche Bassins, in welchen das Schiff auf einem Gerüst stehen kann, wenn sie wasserleer sind, dagegen flott wird, sobald man durch die Thür Wasser einläßt.

Derselbe Ptolemäus Philopator hat auch ein Schiff für den Gebrauch auf dem Nile gebaut, welches 300 Fuß lang, 30 Ellen breit, fast 40 Fuß hoch war, wobei das Zelt auf dem Verdeck mit gerechnet ist. Das Schiff war unten flach, damit es nicht so leicht den Grund berühren möchte. Es hatte 2 Vorder- und 2 Hintertheile, und ragte hoch aus dem Wasser hervor. Um das Schiff herum gingen 2 zum Spazierengehen eingerichtete Gallerieen. Im Innern des Schiffes und auf dem Verdeck waren zahlreiche Säle und andere Räume angebracht, alle reich geschmückt mit Säulen, die zum Theil aus indischem Stein bestanden, mit Gold, Elfenbein, Holz von

⁷⁰⁾ Mit 5 Reihen von Ruderbänken über einander, πλοῖον πεντηρικόν.

Wachholder, Cyresse, Lebensbaum, marmornen Bildsäulen, purpurfarbigen Tüchern, Gemälden u. s. w. Der Mastbaum war 70 Ellen hoch, das Segel daran von Baumwolle [βύσσινον ἰστίον] mit purpurfarbiger Kante.

Athenäus, Deipn. 5, 40. Hiero, König von Syrakus, der treueste Freund der Römer, hat ein Lastschiff bauen lassen, das äußerst merkwürdig war. Es wurde zu dessen Erbauung auf dem Aetna so viel Holz gefällt, daß man 60 Dreiruderer daraus hätte machen können. Zu den Keilen, Rippen, Streben u. s. w. schaffte er noch andres Holz aus andren Theilen Siciliens und aus Italien bei; zu dem Tauwerk Spartgrass [λευκαία]⁷¹⁾, Hanf [κάνναβις] und Pech [πίττα] vom Rhonefluß u. s. w. Der Bau wurde vom korinthischen Baumeister Archias geleitet; der König war immer ganze Tage lang gegenwärtig und munterte die Leute auf. Binnen 6 Monaten war die Arbeit zur Hälfte vollendet, und jeder Theil des Schiffes ward, sobald er fertig war, mit dünnen Bleiplatten überzogen. Nun gab der König Befehl, das so weit fertige Schiff vom Stapel zu lassen. Es wurde viel hin und her überlegt, wie Das anzufangen, und der Mechaniker Archimedes brachte die schwere Aufgabe zu Stande, indem er mit Hülfe eines Flaschenzugs, dessen Erfinder er ist, das Schiff durch wenige Leute in's Meer ziehn ließ. Dort ward das Uebrige in 6 Monaten vollendet, und das Ganze durch eiserne Nägel festgemacht. Die meisten solcher Nägel wogen 10 Pfund, viele waren aber auch um die Hälfte größer. An den Seiten waren die Ruderbänke, und zwar zwanzig Reihen über einander. Vom Innern des Schiffes war das unterste Drittel für die Lasten bestimmt, und mehrere Treppen führten hinab; das übrige Schiff war in Zimmer und Säle getheilt, deren Boden mit viereckigen Steinen aller Art belegt, und worauf die ganze Geschichte der Iliade wunderbar künstlich dargestellt war. Geräthe, Decken, Thüren waren ebenfalls ausgezeichnet künstlich gemacht. Auf dem Oberdeck war ein Turnplatz und waren Promenadenwege, letztere umgeben von Gewächsen, die in irdnen und bleiernen Töpfen standen. Auch standen da Lauben [σκηνῇ] von weißem Ephau [κίττος λευκός]⁷²⁾ und

⁷¹⁾ Stipa tenacissima, Linné.

⁷²⁾ Der weiße Ephau war Abart des gewöhnlichen und mochte wohl vorzugsweis zum Vergnügen und Schmuck gezogen werden.

Weinstöcken [ἄμπελος], deren Wurzeln [ρίζα] in bleiernen Kübeln standen, die mit Erde gefüllt waren, und wie die Blumentöpfe begossen wurden. Das Zimmer, welches Aphrodision hieß, u mit Achat und den andren werthvollsten Steinen Siciliens gepflastert seine Wände und Decken aus dem Holz von Cypressen, die Thüren aus Elfenbein und Gegliedertem Lebensbaum [δυνώ] auch war es prachtvoll mit Gemälden, Bildsäulen, Trinkgeschir ausge schmückt. Im Studirzimmer waren die Wände und Thüren Buchsbaum [πύθος]; in ihm stand die Bibliothek [βιβλιοθήκη]. In jeder Seite des Schiffes waren 10 Pferde ställe. Der Was behälter war aus Holz gemacht und gepicht; daneben befand sich Behälter, der aus Holz und Blei gebaut, mit Meereswasser gefüllt und mit vielen Fischen bevölkert war. Auch an Küchen, Mühlen u. s. w. fehlte es nicht. Das ganze Schiff war mit schönen Gemälden geschmückt. — Auf dem Schiffe standen 8 Thürme; jeder derselben wurde mit 6 Soldaten besetzt, welche mit Steinen und Pfeilen kämpfen konnten, denn mit beiden waren die Thürme versehen. Um das Schiff lief eine Vertheidigungsmauer; auch war ein Archimedes gebautes Geschütz da, welches Steine von 3 Centnern Schwere und Spieße von 12 Ellen Länge auf die Entfernung 600 Fuß warf. An jedem der 3 Masten waren 2 Geschütze angebracht, welche mit Widerhaken versehene Speere und Bleiklumpen gegen die Feinde schleuderten. Rings um das Schiff liefen eiserne Spitzbäume, über die kein Feind leicht eindringen konnte. Ueberall waren Entbaken, welche von Maschinen in feindliche Schiffe geschlagen werden konnten. An der Mauer des Schiffes, an den Geschützen, selbst an den Mastkörben, die von Erz waren, standen Bewaffnete. Den Mastkörben wurden die Steine und Geschosse in Körben vermittelst Runden und Winden überliefert. — Beladen wurde das Schiff mit 60,000 Scheffeln Getreide [σίτος], 10,000 Töpfen mit sicilianischem Pfefferfleisch, 20,000 Centnern Wolle und eben so viel andrer Waare, außerdem mit dem Proviant der Mannschaft. — Wie nun Alles fertig war, bemerkte Hiero, daß das Schiff für alle Häfen der Welt groß war, und beschloß, es dem Ptolemäus, König von Aegypten zu schenken, denn in dessen Reiche war gerade Mangel an Getreide. So wurde es denn nach Alexandria geschafft und dort auch unterbracht. — Hiero beschenkte auch den Dichter Archimelaus, welcher Gedicht auf das bewußte Schiff machte, mit eintausend Sches

Getreide, trug auch die Kosten des Transports in den Piräus. — Das Gedicht lautete aber folgendermaßen und also:

„Wer hat auf Erden dies ungeheure Fahrzeug gebaut? Welcher Fürst hat es mit unzerreißlichen Tauen vom Stapel gelassen? Wie ist der Kiel auf eichenen [δρῦνος] Stützen gezimmert, mit welchem Beile ist die Masse bearbeitet worden, die sich so hoch erhebt wie das Haupt des Aetna, und an Breite einer cykladischen Insel gleich kommt? Gewiß haben Giganten den Bau vollführt, um auf ihm gen Himmel zu steigen; denn die Mastkörbe erheben sich bis zu den Sternen. — Eine auf den gewaltigen Schultern des Schiffes stehende Inschrift bezeugt, daß Hiero, Sohn des Hierokles, Beherrscher Siciliens, dem ganzen Griechenland das Schiff und die Fracht als Geschenk übersendet. — Du, Neptun, schütze es auf den Wogen des Meeres.“

III. Feuerzeug.

Theophrast. Hist. plant. 5, 9, 6. Feuerreibzeug [πυρεῖον] macht man aus vielerlei Holz, am besten aber aus Epheu [κίττος] und aus Waldrebe [ἀθραγένη]¹³⁾; die letztere ist ein Strauch, der dem Weinstock ähnelt und auch eben so an Bäumen emporklettert. Von dem genannten Holze fertigt man die Unterlage [ἰσχάρα], das Reibholz [τρούπανον] aber aus Lorbeer. Zuweilen nimmt man auch die Unterlage und das Reibholz von gleichem Holze. Auch Wegdorn [ῥάμνος] ist namentlich zur Unterlage passend; zum Reibholz ebenfalls Wegdorn, ferner Fleh-Eiche [πρίνος], Linde [φύλλα] und fast jedes Holz, das vom Olivenbaum ausge-
nommen. Alle diese Hölzer fangen leichter bei Nordwind Feuer als bei Südwind, und leichter auf Höhen als in Tiefen.

Seneca, Naturales quaestiones 2, 22. Feuer bekommt man auf zweierlei Art: entweder man schlägt Funken aus einem Steine¹⁴⁾, oder man reibt zwei Stücke Holz gegen einander. Es paßt jedoch für diesen Zweck nicht ein jedes, aber jedenfalls ist Lorbeer- und Epheuholz dazu passend.

¹³⁾ Clematis Vitalba, Linné, und Clematis cirrosa, Linné.

¹⁴⁾ S. Virgil. Aen. 1, v. 178.

Plin. 16, 40, 77. Randschäfter im Lager und Hirten haben die Entdeckung gemacht, daß man, wenn's an Feuerstein fehlt, Holz als Feuerzeug [igniarius] brauchen kann. Man reibt nämlich Holz gegen Holz, am besten Lorbeer gegen Ephen, und fängt dann das Feuer mit einem trocknen Bunder [fomes] auf, wozu sich Schwamm [fungus] und trockne Blätter am besten eignen.

IV. Heizung.

Für die Küche [culina] schreibt Columella de re rust. 1, 6, 3 vor, „daß sie groß und hoch sein soll, hoch aus dem Grunde, damit die aus Balken bestehende Decke [contignatio] nicht anbrennt“. — Horatius, Od. 1, 9, läßt im Winter die Stube gehörig heizen, und sagt: „Siehst du, wie der Berg hoch mit Schnee bedeckt ist, wie die Bäume sich unter der Last beugen, wie Eis die Flüsse deckt? Heiz' ein! Lege einen tüchtigen Haufen Holz auf den Herd [focus], und wärme uns auch von innen mit altem Sabinerwein!“ — Virgil, Ecl. 8, v. 49, läßt seine Hirten im Winter am Herde sitzen und dort lustig singen: „Hier ist der Herd, hier fetter Kien [tāda] und ein tüchtiges Feuer; die Pfosten sind vom ewigen Rauche schwarz; um die Kälte des Nordwinds kümmern wir uns hier nicht im geringsten.“ — Plinius der Jüngere, Epist. 2, 17, läßt in seiner laurentinischen Villa einen Raum heizen, und von diesem aus die Wärme nach Belieben in verschiedene Zimmer leiten und verbreiten. — Seneca, Ep. 90, p. 577, behauptet, die Erfindung, verschiedene Zimmer durch in den Wänden angebrachte Röhren zu heizen, sei neu. — Man vergleiche auch Statius, Sylvä 1, 5, 17; Pallad. de re rust. 1, 20. — Plutarch, Apophth. reg. t. 1, p. 717 W., läßt im Winter während des Schmausens eine Rohlpfanne [ἐσχάρα], auf welcher ein Feuerchen brennt, in's Zimmer tragen, und erzählt, „daß Alexander der Große auch Weihrauch [λίβανωτός] in das Feuerchen geworfen haben wollte“. — Plutarch erzählt auch, Sympos. 6, 7, pag. 692, „daß Anacharsis die griechische Sitte, Zimmer mit Kohlen, also ohne Rauch, zu heizen, gelobt habe“.

Von der Einrichtung, welche Plinius der Jüngere erwähnt, Wärme von einem geheizten Raume aus zu verbreiten, findet sich bei den Griechen wohl keine Spur.

Von Schornsteinen findet man in den Schriften der Alten, in ihren noch vorhandenen Bildern, in den aus ihrer Zeit stammenden Ruinen keine bestimmte Spur. — Im Allgemeinen bestand jedenfalls die Sitte, den Rauch, der sich jedesmal von selbst gegen die Decke erhebt, durch ein unter dieser und über dem Herde angebrachtes Fenster (*καπνοδόκη*, Rauchfang, Herodot. 8, 137) abziehen zu lassen. Dieser Rauchfang wird auch mit dem Worte Fenster, *θυρίς*, bezeichnet, z. B. Anthol. lib. 2, cap. 32, pag. 229. Dabei kann man sich für die Küche auch eine in's Freie gehende Thür, wenn der Rauch bei Gegenwind lästig werden sollte, geöffnet denken. — Dieselbe Einrichtung findet man noch jetzt in den Sennhütten; ferner sind z. B. seit Menschengedenken die zum Theil sehr großen Häuser der Holsteiner Bauern so eingerichtet, daß der Küchenherd sammt Zubehör sich in der großen Hausflur befindet, und ein offnes Feuer hat, dessen Rauch sich an der Decke der Hausflur verbreitet und durch deren Ritzen empor in die Stroh- und Heuvorräthe zieht. Erst in neuerer Zeit ist hier und da mitten durch diese Vorräthe hindurch ein Schornstein gebaut worden. — Ländlich, sittlich.

In Wohnzimmern mußte natürlich der Rauch, welchen man im Winter durch auf dem Herde brennendes Holz erzeugte, oft lästig werden. Daher sagt Vitruv 7, 3: „In Zimmern, worin Feuer und wo viele Lichter gebrannt werden, müssen glatte [*purae*] Gesimse sein, die man leicht vom Ruße reinigen kann; Zimmer und Säle, die für den Sommer bestimmt sind, wo kein Feuer gebrannt wird, kein Rauch [*fumus*] ist, wo kein Ruß [*fuligo*] schaden kann, sind mit Stuckatur zu verzieren [*cälatä sunt faciendae*].“ — In der Halle [*atrium*] des Hauses war der Rauch ganz einheimisch, und die daselbst aufbewahrten Bilder der Vorfahren wurden von ihm geschwärzt. Cicero in Pison. 1; Seneca, Ep. 44; Juvenal. Sat. 8, 6.

Ueber Das, was man in alten ausgegrabenen Gebäuden in Hinsicht auf Heizung der Zimmer beobachtet hat, sagt Winkelmann in seinen Anmerkungen über die Bäder der Alten Folgendes: 1) Von Raminen findet sich in Zimmern keine Spur. In einigen Zimmern der Stadt Herculaneum fanden sich Kohlen, woraus man schließen

kann, daß daselbst kein andres als Kohlenfeuer, sich zu erwärmen, üblich gewesen ist. Man trifft auch jetzt in den gewöhnlichen Bürgerhäusern in Neapel keinen Kamin an, und Diejenigen, die sowohl hier als in Rom, auch unter Personen von Stande, eine genaue Regel der Gesundheit beobachten, heizen auch nicht durch Kohlen. In den Villen aber, welche außer Rom auf erhabnen Orten lagen, hatten die Alten die hypocausta⁷⁵⁾. So fanden sich unter den Zimmern einer tuskulanischen Villa, die bei dem Graben des Grundes zum jetzigen Gebäude entdeckt wurden, unterirdische Kammern in der Höhe eines Tisches, allezeit zwei und zwei unter einem Zimmer. Diese Kammern waren von Ziegeln und mit Leimen gemauert. In ihrer oberen Decke waren viereckige Röhren von Thon eingemauert, welche in das Zimmer über dieselben ihre Oeffnung hatten. Solche Röhren waren auch innerhalb der Mauern dieses Zimmers fortgeführt, und hatten in einem andern Zimmer über jenes, d. i. im zweiten Gestock, ihre Oeffnung mittelst eines Löwentopfes von gebrannter Erde. In die Kammern wurden durch ein viereckiges Loch Kohlen geschüttet, deren Hitze durch besagte Röhren hinaufzog.“

Der gelehrte Johann Bedmann hat die ersten zuverlässigen Zeugnisse von Schornsteinen im Jahr 1347 gefunden. Siehe dessen Beiträge zur Geschichte der Erfindungen, Band 2, Stück 3, S. 441.

V. Räuchern.

Hesiod., Opera et dies, v. 627, und Virgil., Georg. 1, v. 175, hängen Holzwerk in den Rauch [*καπνός*, fumus], um es dauerhafter zu machen; — Cato de re rust. 162 räuchert [suspendere in fumo] Schinken. — Columella de re rust. 8, 3, 1 glaubt, der Rauch sei den Hühnern sehr gedeihlich, legt also den Hühnerstall neben dem Backofen oder der Küche an, so daß der Rauch hinein ziehen kann. — Plin. 19, 5, 24 räuchert [fumo siccare] die zu Kalabassen bestimmten Kürbisse [*cucurbita*]; — Palladius de re rust. läßt den Rauch auf die Böden [granarium] ziehen, wo Lupinen [*lupinus*] aufbewahrt werden. Er räuchert auch mit flin-

⁷⁵⁾ Von unten heizende Räume.

lenden Dingen gegen Schlangen und böse Geister. — Virgil, Georgic. 3, v. 414, räuchert mit wohlriechendem Wachholder [cedrus] und Galbanum [galbanum]⁷⁶⁾ gegen Schlangen. — Columella 7, 8, 7 räuchert [fumo colorare] Käse⁷⁷⁾; — er stellt ferner 1, 6, 19 u. 20, wie auch Martial. 10, 36, 1, die mit Wein gefüllten Gefäße in den Rauch, trocknet auch frisches Brennholz in der Räucherlammer [fumarium]. — Kaiser Heliogabal heizte und räucherte [vaporare], wie Aelius Lampridius 31 erzählt, seine Zimmer ohne Holzkohlen, nur indem er indische wohlriechende Stoffe verbrannte.

Theophrast. 5, 9, 5 sagt über den Rauch, den die Hölzer geben: „Frisch gehauenes Holz gibt viel Rauch; Hölzer, die überhaupt viel Rauch geben [δύσκαπνος], sind Platane, Weide, Pappel, Weinstock, Dattelpalme; Chäremon nennt die letztere einen Erzauchverbreiter [δύσκαπνότατος]. Am schärfsten ist der Rauch vom zahmen und wilden Feigenbaum und von allen Bäumen, die wie dieser Milchsaft enthalten [ὀπώδης]. Schält man aber solche Hölzer, legt sie in fließendes Wasser und trocknet sie dann, so geben sie durchaus keinen Rauch [ἀσκαπνότατος] und eine sehr milde Flamme.“

Cato de re rust. 130 rät, Holz mit Abgang vom Olivenöl [mit amurca] zu tränken, damit es besser brenne und weniger rauche. — Plin. 15, 8, 8 erwähnt gleichfalls diesen von Cato gegebenen guten Rath. — Ulpian sagt, Digest. lib. 32, 1, 55, 7: „Sollen wir gebrannte Scheite oder andres Holz, welches, damit es keinen Rauch mache, von Feuer ausgedörret worden ist [alia ligna cocta, ne fumum faciant], zu dem Holz, oder zu den Kohlen rechnen, oder für etwas Besonderes? Letzteres ist passender.“ Solche ligna cocta waren wohl bis zum Braunwerden geröstete Scheite.

VI. Kohlen.

Theophrast. Hist. plant. 5, 9. Die besten Kohlen [ἄνθραξ] kommen von dem festesten Holze, wie vom Mehlbeer-

⁷⁶⁾ Bubon Galbanum, Linné, oder Ferula Ferulago, L.

⁷⁷⁾ Die Schweizer Sennen räuchern den Zieger.

baum [*ἄρλα*] ⁷⁸⁾, der Eiche [*δοῦς*] ⁷⁹⁾, dem Erdbeerbaum [*κόμυρος*] ⁸⁰⁾. Ihre Kohlen sind sehr fest, geben daher das dauerhafteste und kräftigste Feuer; man schmilzt daher mit ihnen die Silbererze. — Die schlechtesten Kohlen sind die eichenen [*δοῦϊνος*] ⁸¹⁾. Kohlen von älterem Holz sind geringeren Werthes als die von jüngerem, am geringsten die von halbabgestorbenem [*γεράνδρονον*]; diese springen namentlich leicht. Die besten Kohlen liefern Bäume, die in voller Kraft stehn. — Besser sind die Kohlen von sonnigen, trocknen, nach Nord geneigten Stellen, als die von schattigen, feuchten, nach Süd gelegnen.

Uebrigens braucht man zu verschiednen Zwecken auch verschiedne Kohlen. Zu manchen sucht man weiche, wie zu den Eisenarbeiten die der Kastanie [*καρύα εὐβοϊκή*], in Silberhütten die von Pinien [*ἄνθραξ πινύϊνος*]. Auch werden diese von Handwerkern gebraucht. Die Schmiede ziehen die der Kiefer [*ἄνθραξ πεύκινος*] denen der Eichen [*ἄνθραξ δοῦϊνος*] vor, denn, obgleich an sich schwächer, halten sie sich doch vor dem Gebläse besser, indem sie nicht so leicht verlöschen.

Zum Kohlenbrennen [*ἄνθρακία*] sucht man gerades und glattes Holz aus, denn man muß es so dicht als möglich auf einander schichten, damit es nur schwelt [*πρὸς τὴν κάπνισιν*]. Ist der Ofen [*κάμινος*] rings zugestekt, so bringt man Feuer hinein [*ἐξάπτειν*], und sticht von Zeit zu Zeit mit dünnen Spießen Löcher.

VII. Gras und Heu.

Cato de re rust. 9. Steht dir Wasser zu Gebote, so lege recht viele Wiesen [pratum] an, die bewässert werden können [pra-

⁷⁸⁾ Sorbus Aria, Crantz.

⁷⁹⁾ Wahrscheinlich ist die Flegeneiche, Quercus Aegilops, Linné, gemeint, welche nach Sibthorp's Zeugniß jetzt in Griechenland die besten Kohlen gibt. S. Walpole, Mem. p. 237.

⁸⁰⁾ Arbutus Unedo, Linné.

⁸¹⁾ Ob hier die Kohlen von Eichen durch einen Schreibfehler (jedoch weicht kein gutes Manuskript ab) für schlecht erklärt werden, während sie kurz vorher als gut angegeben waren, oder ob hier eine andre Eichenart gemeint sei, ist nicht

tum irriguum]; fehlt es an Wasser, so lege wenigstens recht viele trockne an.

Varro de re rust. 1, 49. Hört das Gras [herba] der Wiesen [pratum] auf zu wachsen und beginnt vor Hitze dürr zu werden, so muß es mit Sicheln abgeschnitten, dann mit Gabeln gewendet werden, bis es dürr ist, endlich in Bündel gebunden und in die Villa gefahren werden. Nun kratzt man die Stoppeln [stipula] von der Wiese mit Harken und legt sie dem Heuvorrath [fönisicia] bei. Ist Dies geschehn, so werden die Wiesen noch gesichelt [sicilire], d. h. es wird Dasjenige noch mit Sicheln weggeschnitten, was die Heumäher [fönisex] beim ersten Schnitt haben stehn lassen, nach welchem die Wiese noch ganz höckrig aussieht ⁸²⁾).

Columella de re rust. 2, 16. Der Landmann bedarf für sein Vieh mancherlei Futter, namentlich aber auch Heu [fönum]. Daher muß er auch seine Wiesen, denen die alten Römer den ersten Rang in der Landwirthschaft einräumten, gehörig hegen und pflegen. Marcus Porcius ⁸³⁾ hebt besonders hervor, daß die Wiese keinen Schaden durch Wetterschlag leidet wie die Feldfrüchte, daß sie einen sehr geringen Aufwand erfordert und doch jährlich ihren Ertrag gibt, und zwar einen doppelten, indem sie eben so viel frisches Gras zur Trift [pabulum], als Heu für die Scheuer liefert. — Wir unterscheiden trockne Wiesen [siccaneum pratum] und Bewässerungswiesen [riguum pratum]. Ist der Boden fruchtbar und fett, so bedarf er keine Bewässerung, und das Heu gilt für besser, wenn es auf einem von Natur fruchtbaren Boden gewachsen, als wenn es durch Wasser hervorgelockt ist. Das Letztere muß jedoch auf magrem Boden geschehn, und wo Wasser zu Gebote steht, kann auch der magerste als Wiese benutzt werden. Uebrigens darf man weder eine Vertiefung wählen, wo sich das Wasser sammeln, noch einen steilen Abhang, an dem es schnell herabstürzen kann. Ein sanfter Abhang

zu sagen. Jedenfalls hat man die Kohlen anstret Stein- und Stieleiche für Schmelzöfen gern.

⁸²⁾ Die Beschreibung der Feuernte kann man sich nur dadurch erklären, daß man annimmt, die Sicheln hätten dicke Klingen, wie frumme Messer, gehabt, und man hätte immer nur Das abgeschnitten, was man mit der linken Hand gepackt, wie es jetzt noch bei der Getreideernte geschieht. — Sensen hatten die Alten nicht.

⁸³⁾ Cato.

schadet nicht. Am liebsten hat man aber doch eine Fläche, die sich ein wenig senkt, so daß Regen und künstlich darauf geleitetes Wasser ganz allmählig abzieht. An sumpfigen Stellen muß das Wasser in Gräben geleitet werden; denn Uebermaß an Wasser ist eben so schlimm für das Gras wie Mangel.

Colum. de r. r. 2, 17. Die Kultur der Wiesen erfordert mehr Sorgfalt als Anstrengung. Erstlich darf man daselbst weder Strünke von Bäumen oder Sträuchen, noch Dornen, noch allzu starkes Gras dulden. Dergleichen muß im Herbst ausgerottet werden, z. B. Brombeeren [rubus], Gesträuch [virgultum], Juncus [juncus], oder im Frühjahr, wie Eichorien [intubum]. Schweine dürfen auf der Wiese nicht weiden, weil sie den Boden aufwühlen; auch darf schweres Vieh auf ihnen nur gehn, wenn der Boden trocken ist, weil sonst die Hufe zu tief einsinken und die Wurzeln des Grasses beschädigen. — Magre Abhänge müssen im Februar bei zunehmendem Monde ⁸¹⁾ mit Mist gedüngt werden. Alle Steine und sonstige Dinge, die der Sichel im Wege sein könnten, müssen abgelesen werden. Alte, mit Moos [muscus] überzogene Wiesen befreit man von diesem, indem man es austragt und dann Grassamen aus der Scheuer aufstreut, oder indem man Mist auffährt; jedoch ist Asche das beste Mittel, um Moos auszurotten.

Das Gesagte bezieht sich auf Wiesen, die schon als solche vorhanden sind. Kommt es dagegen darauf an, neue anzulegen, oder verdorbene neu in Stand zu setzen, so ist es oft vortheilhaft, den Boden erst zu pflügen, denn eine alte Wiese gibt, wenn sie umpflügt ist, oft einen hohen Ertrag. Es wird also ein solcher zur Wiese bestimmter Boden im Sommer mehrmals mit dem Pfluge gewendet, dann im Herbst mit Rüben [rapum], Raps [napus], oder Buschbohnen [faba] besät; im folgenden Jahre mit Getreide. Im dritten wird er sorgsam gepflügt, und mit Widen [vicia], die mit Heusamen [semen feni] gemengt sind, besät. Dann werden die Schollen [gläba] mit Hacken [sarculus] klein geschlagen, mit Eggen [crates] geebnet, auch werden die kleinen Hügel, die sich da bilden, wo die Egge sich wendet, dem Boden gleich gemacht, damit gar nichts bleibt, woran die Sichel des Mähers [fönisex] sich stoßen könnte. Die Wide bleibt so lange stehn, bis sie ganz reif ist,

⁸¹⁾ Die Berücksichtigung des Mondes hilft nichts.

und schon eine Anzahl Samen auf den Boden hat fallen lassen. Dann wird sie sammt dem Grase gemäht, gebunden und weggeschafft. Ist der Boden fest, so kann man ihn nun wässern, wenn Wasser zu haben ist. Ist er aber locker, so darf man nicht eher eine etwas große Masse Wasser darauf lassen, als bis er dicht mit Grasswurzeln durchzogen ist; sonst würde das Wasser die Erde mitnehmen und die Wurzeln des Grases bloß legen. Auch das Vieh darf nicht auf die junge Wiese gehn; diese wird gemäht [*falcibus desecare*], so oft das Gras emporgewachsen ist. Erst im zweiten Jahre gestattet man dem kleinen Vieh nach der Heuernte [*fönisicium*], auf eine solche Wiese zu gehn, wenn sie trocken und zur Trift günstig gelegen ist. Im dritten Jahre kann auch das große Vieh auf ihr weiden, wenn sie fest und dauerhaft ist. Noch ist darauf zu sehen, daß die magersten und die höchsten Stellen der Wiese im Februar mit Heusamen und Mist beworfen werden. Ist die Höhe gedüngt, so führt Regen oder Bewässerung die Kraft auch auf die tiefer liegenden Theile. Aus eben dem Grunde düngt man die Höhen der Aeder stärker als die Tiefen.

Colum. de r. r. 2, 18. Das Heu wird am besten zur Zeit gemäht, wo es erwachsen, aber noch nicht dürr ist; man bekommt dann mehr, und es gibt ein wohlgeschmeckenderes Futter für das Vieh ab. Beim Dörren hat man darauf zu sehn, daß es weder zu trocken, noch zu frisch eingefahren wird. Das allzu trockne ist strohartig, das allzu frische geht in der Scheuer [*tabulatum*] in Fäulniß über, erhitzt sich auch oft so, daß Feuer und Flamme emporschlägt. Wird gemähetes Heu auf der Wiese vom Platzregen durchnäßt, so läßt man es ruhig liegen, bis es obenweg wieder von der Sonne abgetrocknet ist. Erst dann wird es gewendet [*convertere*], und wenn es auf beiden Seiten trocken ist [*siccare*], wird es auf Schwaden [*striga*] gebracht und in Bündel [*manipulus*] gebunden. Nun bringt man es so bald als möglich unter Dach und Fach, oder baut, wenn Das nicht möglich ist, Schober [*meta*] aus ihm, die so spitzig als möglich sind. So wird das Heu am besten vor Regen geschützt; auch haben die Schober, abgesehn von dem Schutz gegen Regen, das Gute, daß das Heu in ihnen schwitzt und so die noch vorhandne Feuchtigkeit verdunsten läßt. Auch wenn man Heu unter Dach bringt, thut man wohl, es erst nur auf gut Glück aufzuschichten, und es später, nachdem es geschwitzt hat, da festzubansen, wo es bleiben soll.

Pallad. de r. r. 1, 32. Die Scheuern [repositio], wo Heu, Spreu [palea], Holz, Rohr [canna] aufbewahrt wird, müssen trocken, luftig und weit von der Villa gelegen sein, damit die Feuergefahr vermindert wird.

Pallad. de r. r. 9, 4. Im August muß man die Tristen [pascuum] in Brand stecken, damit die Sträucher [frutex] bis auf den Strunk [stirps] abbrennen, und die Gräser [herba] nach dem Brande desto freudiger wachsen [lätius succedere].

VIII. Landwirthschaft.

a. Allgemeines.

Cato de r. r. 141 ⁸⁵⁾.

Cicero de senectute 15, 51. Die Freuden der Landwirthschaft haben einen unglaublichen Reiz, können selbst von Greisen genossen werden, und sind zugleich diejenigen, welche sich für den Weisen am besten passen. Die Erde ist dem Landmann immer gehorsam, und gibt, was ihr gegeben wird, immer mit Zins, und oft mit großem, zurück. Uebrigens sind es nicht bloß die Früchte, welche Vergnügen gewähren; auch die Beobachtung der Art und Weise, wie sie wachsen und gedeihn, gewährt eine herrliche Unterhaltung. Ist der Boden gerflügt [subigere] und aufgelodert [mollire], ist der Same [semen] gestreut, so wird geeggt [occare], dann öffnet sich allmählig das warm und feucht liegende Korn und treibt ein grünes Pflänzchen [herbescens viriditas]; dieses befestigt sich nach unten durch die Wurzelsafern [fibra stirpis], wächst allmählig empor [adolescere], treibt einen durch Knoten in Abtheilungen gebrachten [geniculatus] Stalk [culmus], versteckt sich in Scheiden [vagina], steigt endlich aus diesen heraus, entfaltet die Aehre [spicum] und Frucht [frux], und schützt sich durch Grannen [arista], wie wenn es Palisaden wären, gegen das Anpicken kleiner

⁸⁵⁾ Cato schreibt vor, wie man opfern und beten solle, um Segen für seine Landwirthschaft zu erflern. Die Stelle ist schon in meiner Zoologie der alten Griechen und Römer, Seite 188, gegeben.

Vögel. — Eben so interessant ist die Entstehung, die Pflanzung, das Gedeihen des Weinstocks, wunderbar die Entstehung großer Bäume aus winzigen Kernen [granum], die Vermehrung der Pflanzen durch Ableger [propago]. — Es ist höchst merkwürdig, wie der Weinstock, welcher sich selbst nicht zu tragen vermag, mit seinen Wickelranken [clavicula], wie mit Händen, die Stützen packt und emporrannt, und wie dann der Winzer kommt, und ihn künstlich so beschneidet, daß er nicht verwildern [silvescere] kann; es ist ferner ein wahrer Genuß, zu beobachten, wie im Frühjahr an den Gliedern [articulus] des Weinstocks die Knospe [gemma] entsteht, aus welcher sich die Traube [uva] entwickelt, wie diese nun durch den Saft der Erde, durch die Sonnenwärme wächst, anfangs ganz sauer schmeckt, dann aber reif und süß, dabei aber durch das Laub [pampinus] vor allzu großer Sonnengluth geschützt wird. — Auch das Bewässern [irrigatio], das Graben [fossio], das abermalige Umgraben [repastinatio], das Düngen gewährt Unterhaltung; auf Saatzfeldern und Wiesen, in Weinbergen und Gebüschen, in Gärten und Obstpflanzungen, bei den Heerden, bei den Bienen, bei den bunten Blumen, beim Säen [consitio] und beim Pfropfen [insitio] ist Freude und Lust.

Cicero de senect. 16, 55. Der Landbau erhält das ganze Menschengeschlecht, und gewährt Dem, der ihn betreibt, Alles was zum Leben und zur Verehrung der Götter gehört. Denn eines wadern und fleißigen Gutsheeren Weinkeller, Oelkeller, so wie auch die Speisekammer ist stets gefüllt; auf dem ganzen Landgut herrscht Wohlstand; an Schweinen, Böckchen, Lämmern, Hühnern, Milch, Käse und Honig ist reichlicher Vorrath; den Garten nennen ja die Landleute selbst ihre andere Speckseite⁸⁰⁾. Vogelfang und Jagd, die eine Beschäftigung der Mußestunden sind, vermehren noch die vorhandenen Herrlichkeiten. Dabei weidet sich das Auge an dem reizenden Anblick grüner Wiesen, an der Pracht der Baumreihen, der Weinberge, der Olivenpflanzungen; kurz die Landwirthschaft gewährt das Gute und Schöne in reichster Fülle.

Diodorus Sic. 1, 74. Im Lande der Aegyptier bilden die Bauern eine eigne Rasse. Sie pachten vom Könige, von den

⁸⁰⁾ Weil, wie eine Speckseite, so auch der Garten sich durch vielfältigen Nutzen für den Haushalt auszeichnet.

Priestern und Soldaten das urbare Feld für eine geringe Summe und beschäftigen sich beständig mit dessen Bearbeitung. Und weil sie von Kindheit an bei den Geschäften des Ackerbaues erzogen sind, sind sie auch durch lange Erfahrung in ihrem Geschäfte weit klüger als die Bauern anderer Nationen. Die Natur des Landes, die Ueberschwemmung, die Zeit der Saat und Ernte, alles Das kennen sie ganz genau.

Diod. Sic. 1, 36. In Aegypten beginnt der Nil zur Zeit der Sommer-Sonnenwende zu schwellen, wächst bis zur Herbst-Nachgleiche, und bewässert das Land, welches zu dieser Zeit theils brach liegt, theils besät oder bepflanzt ist, wobei er zugleich immer neuen Schlamm ansetzt. Das Ueberschwemmungswasser fließt sehr sanft und kann nach Belieben, und so oft man will, durch kleine Dämme von einem Felde abgehalten oder darauf geleitet werden. Sind die Felder wieder trocken, so wird meist der Samen ohne Weiteres darauf geworfen, und dann durch Viehheerden eingetreten. Nach Verlauf von 4 oder 5 Monaten wird dann geerntet, ohne daß in der Zwischenzeit eine neue Arbeit vonnöthen. Einige pflügen auch die überschwemmt gewesenen Boden ganz flach. Bei andern Völkern wird der Ackerbau mit großen Kosten und großer Mühe betrieben.

Diod. Sic. 2, 37. Wenn andre Länder von Feinden überschwemmt werden, bleiben die Acker unbestellt. In Indien dagegen, wo die Bauern für heilig und unverletzlich gelten, bearbeiten diese neben den feindlich einander gegenüber stehenden Heeren gar ruhig das Feld. Die Soldaten bringen nur Soldaten um's Leben, flügen aber den Bauern, als den gemeinschaftlichen Wohlthätern, kein Leid zu. Eben so schonen sie alle Wohnungen und Wälder.

Diod. Sic. 2, 40. In Indien bilden die Bauern eine eigene Kaste, und zwar bei weitem die zahlreichste. Sie sind vom Kriegsdienst und jeder andren Leistung für den Staat frei, und beschäftigen sich nur mit dem Ackerbau. Sie werden von Freund und Feind für gemeinschaftliche Wohlthäter gehalten und von niemand beleidigt. Sie wohnen mit Weib und Kind immer auf dem Lande und kommen gar nicht in die Stadt. Dem Könige geben sie Pacht für das Land; denn ganz Indien ist königliche Domäne, und kein Privatmann darf Land besitzen.

Plin. 18, 2, 2. Romulus setzte vor allen Dingen Flupriester [arvorum sacerdos] ein, die Söhne seiner Amme Ac

Parentia, und machte sich selbst zum zwölften Bruder unter ihnen. Er gab ihnen als Auszeichnung einen Aehrenkranz [spicea corona], der von einer weißen Binde zusammen gehalten wurde. Das war der erste Kranz bei den Römern. Die Ehre dieses Priesterthums endet nur mit dem Leben, und geht selbst dann nicht verloren, wenn die Flurpriester des Landes verwiesen oder in Gefangenschaft sind. Damals genügten jedem Römer 2 Morgen Landes, und keinem wurde mehr zuertheilt; dagegen ist in neuer Zeit den Sklaven des Nero ein solches Maß für ihre Lustgärten zu klein gewesen. Auch die Fischteiche sollen ja jetzt größer sein, als 2 Morgen Landes. — Numa gebot, den Göttern Feldfrüchte [frux] zu opfern; beim Beten gesalzenes Mehl [mola salsa] zu streuen, und, wie Femina angibt, das Getreide [far] zu rösten, weil er es so für gesünder hielt. Er erreichte diesen Zweck jedoch nur dadurch, daß er erklärte, nur geröstetes Getreide gäbe ein reines Opfer. Er stiftete auch die Fornacalia, ein Fest zum Rösten [torrere] des Getreides; zugleich stiftete er das eben so heilige Fest für die Adergrenzen [terminus agrorum]. Man kannte damals vorzugsweis ländliche Gottheiten; so die vom Säen [serere] benannte Göttin Seja, und die von der Saat [seges] benannte Segesta. Wir sehen deren Standbilder noch im Cirkus. Die dritte dieser Gottheiten innerhalb eines Hauses zu nennen, gilt für Sünde. — Niemand kostete damals neue Feldfrüchte oder neuen Wein, bevor die Priester die Erstlinge davon geopfert hatten.

Plin. 18, 3, 3. Ein Joch [jugerum] Landes nannte man so viel, als man in Einem Tage mit Einem Gespann [jugum] Ochsen umackern [exarare] konnte. Actus [actus] nannte man ein Stück, das die Ochsen mit dem Pfluge in Einem Zuge⁸⁷⁾ pflügen konnten; dies waren 120 Fuß. Das Doppelte machte ein jugerum. — Das reichste Geschenk, das man Feldherrn und tapfern Bürgern gab, bestand in so viel Land, als Jemand in Einem Tage pflügend mit einer Furche umgeben kann; auch gab jeder Römer ihnen ein Geschenk, das aus einem Quartarius oder einer Femina Getreide bestand.

Aus der Landwirthschaft stammen die ersten Beinamen der Römer; Pilumnus z. B. hieß Derjenige, welcher die Mörserteule

⁸⁷⁾ Ohne daß sie ausruheten und gefüttert wurden.

[pilum] erfunden hatte, Piso Der, welcher das Stampfen des Getreides erfunden. Die Familie Fabius hat von Buba [faba], die Familie Lentulus von Linse [lens], die Familie Cicer von Rucher [cicer] ihren Namen. Von der Familie der Nier hieß einer Bubulcus, weil er das Rindvieh vorzüglich zu behandeln wußte. — Unter den gottesdienstlichen Gebräuchen keiner für heiliger als diejenige Vermählung, bei welcher ein Korb von Spelt gebracht wurde [confarreatio]⁸⁸⁾; der neu vermählte Frau trug man einen Speltkuchen [farreum] vor. — Wer seinen Acker schlecht bestellte [colere], wurde vom Censor getadelt, was, wie Cato sagt, für das größte Lob galt, wenn der Censor einen Mann für einen guten Landwirth erklärte. — Wer bei Nacht auf Ackerland stehende Früchte diebisch abgeweidet oder abgeschnitten wurde nach den Gesetzen der 12 Tafeln, wenn er erwachsen, mit dem Tode bestraft, und der Ceres⁸⁹⁾ zu Ehren gehängt; Unmündiger sollte dagegen, je nach dem Ausspruch des Prätor, gepeitscht werden, oder einfachen oder doppelten Schadenersatz geben. Bei der Eintheilung des Volkes galten die ländlichen Tribus [tribus] für die besten, und umfaßten diejenigen römischen Bürger, welche Land besaßen. In eine städtische Tribus versetzt zu werden, für schimpflich, weil damit der Vorwurf der Trägheit verbunden. — Früherhin schlief und ruhte man auf Stroh [stramentum]. Sogar der Ruhm wurde dem Spelt [ador] zu Ehren adon genannt.

Plin. 18, 3, 4. Unter solchen Umständen war Getreide zur Genüge vorhanden und, ohne daß eine Provinz Italien zu besorgen brauchte, unglaublich wohlfeil. — Nach Vertreibung der Gallen wurde jedem Bürger erlaubt, bis 7 Joch Land zu besessen; später durch das Gesetz des Licinius Stolo bis 500. Er selbst wurde übrigens nach seinem eignen Gesetze zur Strafe gezogen, weil er seinen Namen seines Sohnes mehr besaß.

⁸⁸⁾ Daher war die auf diese Art in Gegenwart des Pontifex Maximus, des Flamen Dialis und von zehn Zeugen vollzogene Ehe auch die vollste und strengste, hatte aber auch große Vorrechte. Sie konnte nur durch eine ähnliche Handlung (diffarreatio) gelöst werden.

⁸⁹⁾ Göttin der Geldfrüchte.

⁹⁰⁾ „A farris honore adorem appellabant“, sagt Plin. — Farum und farrum sind gleichbedeutend.

In alter Zeit bebauten unsre Feldherrn mit eigener Hand ihre Felder; und man darf wohl annehmen, daß sich die Erde selbst über den mit Lorbeer bekränzten Pflug und über den durch Triumphe berühmten Pflüger gefreut habe. Dem Serranus wurden seine Ehrenstellen übertragen, wie er gerade mit Säen [serere] beschäftigt war, und so erhielt er jenen Namen. Dem Cincinnatus überbrachte der Staatsbote die Diktatur, wie er seine 4 Joch Land am Batilan pflügte; sie heißen jetzt noch die Quintischen Wiesen¹⁾. — Heut zu Tage wird das Land von Sklaven bearbeitet, deren Füße gefesselt, deren Hände verdammt²⁾, deren Gesichter gebrandmarkt sind. — Das kann die Erde doch nur mit Widerwillen dulden.

Plin. 18, 3, 5. Auch bei den Ausländern hat es für eine passende Beschäftigung für Könige und Feldherrn gegolten, über den Landbau zu schreiben. Das haben z. B. die Könige Hiero, Philometor, Attalus und Archelaos, die Feldherrn Xenophon und Mago der Punier gethan. Als das römische Heer Karthago erobert hatte, schenkte unser Senat die dortigen Bücher sammlungen den kleinen Fürsten Afrika's; die 28 Schriften des Mago³⁾ hielt er aber in Ehren, und ließ sie in's Lateinische übersetzen, obgleich der ältere Cato damals schon über den Landbau geschrieben hatte. — Auch unter den Weltweisen, den ausgezeichneten Dichtern, den berühmten Schriftstellern sind tüchtige Landwirthe gewesen. Ich habe deren Namen in der Einleitung zu meinem Buche genannt, erwähne aber ganz besonders den Marcus Varro, welcher sich noch in seinem ein und achtzigsten Lebensjahr entschloß, über die Landwirthschaft zu schreiben.

Plin. 18, 4, 5. Bei den Römern ist der Ackerbau weit älter als der Weinbau [vitium cultura].

Plin. 18, 5, 6. „Willst du ein Landgut [prädium] kaufen“, sagt Cato, „so übereile dich nicht. Bei der Landwirthschaft darfst du keine Mühe scheun, am wenigsten bei dem Anlauf von Länderei [ager]. Einen schlechten Kauf bereut man jedesmal. Wer Land

¹⁾ Er hieß Lucius Quinctius Cincinnatus.

²⁾ „Verdammt“, weil sie sich durch Diebstahl, Mord u. s. w. versündigt hatten.

³⁾ Dieser Mago lebte wohl um's Jahr 520 vor Christus. Seine von den alten Römern viel gepriesenen und viel benutzten Schriften sind verloren gegangen.

kaufen will, der hat sich vor Allem nach dem Wasser, den Wegen dem Nachbar umzusehn.“ — Jeder dieser Aussprüche hat seinen wichtigen und unzweideutigen Gehalt. — Uebrigens gibt Cato den Rath darauf zu achten, ob sich die Nachbarschaft in glänzendem Zustande befindet; „in einer guten Gegend“, sagt er, „glänzt Alles.“ — Atilius Regulus, der im Punischen Kriege zweimal Consul war, that den Ausspruch, „auch in der fruchtbarsten [fecundus] Gegend dürfe man kein ungesundes Landstück kaufen, und eben so wenig eiterngesundes in einer ausgefogenen [effetus]“. — Ob ein Land gesund sei, kann man nicht jedesmal nach der Farbe der Einwohner beurtheilen, weil diese sich mit der Zeit auch an die verderblichen Einflüsse gewöhnen. Uebrigens sind manche Gegenden nur in gewissen Jahreszeiten gesund; allein man kann nur diejenige für gesund erklären, die es das ganze Jahr hindurch ist. — Schlecht ist jedes Land, mit dem der Besitzer immerfort zu kämpfen hat. — Cato rät auch, „darauf zu sehn, daß genug Arbeitsleute zu haben, und daß eine volkreiche Stadt in der Nähe sei, daß die Ausfuhr zu Schiff und zur Achse leicht sei, daß die Gebäude und Einrichtungen in gutem Stande seien“. Hierin täuscht sich, wie ich sehe, gar Mancher, indem er glaubt, die Nachlässigkeit des früheren Besitzers komme ihm dem neuen Käufer, zu Gute; aber nichts bringt mehr Schaden, als ein verwahrlostes Grundstück. Daher sagt Cato, „man kaufe von einem guten Besitzer vortheilhafter, und dürfe die von ihm getroffenen Einrichtungen nicht auf gut Glück verwerfen“. Für das Erträglichste auf einem Landgut hält Cato den Weinstock, und zwar mit Recht, weil dieser wenig Ausgaben verursacht; nächstdem hält er bewässerte Gärten [riguus hortus] für das Beste, und auch Döner mit Recht, wenn nämlich eine Stadt in der Nähe. — Von den Wiesen [pratium] sagten die Alten, sie wären stets fertig [paratus] — Derselbe Cato antwortete ferner auf die Frage: „wovon man den reichlichsten Gewinn hätte?“ „von gut benutzten Triften.“ „Ue weiter?“ „Von mittelmäßig benutzten.“ — Der Sinn dieser Aussprüche geht dahin, daß da am meisten zu gewinnen, wo am wenigsten aufgewendet wird. — Nach den verschiedenen Verhältnissen kann sich's natürlich auch anders gestalten. — Cato sagt ferner säen und pflanzen müsse man von vorn herein immer darauf los, mit dem Bauen dürfe man sich nicht übereilen.

Plin. 18, 6, 7. Jedes Landgut [fundus] muß mit den

auf ihm stehenden Villa [villa] in richtigem Verhältniß stehn. — Nach diesem Grundsatz haben freilich Lucius Lucullus und Quintus Scävola nicht gehandelt. Die Villa des Scävola war zu klein für die Ernte, das Landgut des Lucullus zu klein für die Villa. — Gaius Marius, der siebenmal Consul war, hat im Misenischen eine Villa mit so viel Geschick gebaut, daß Sulla erklärte, mit ihm verglichen wären alle Andren blind gewesen.

An Sümpfen und Flüssen darf man sein Haus nicht bauen. Homer erklärt mit Recht, die Ausdünstung der Flüsse vor Anbruch des Morgens sei schädlich.

Plin. 18, 6, 8. Als Merkwürdigkeit muß ich doch auch einen Fall erzählen, wo das römische Volk über einen die Landwirthschaft betreffenden Streit abgeurtheilt hat. Gaius Furius Chresimus gewann von seinem kleinen Gute weit mehr als seine Nachbarn von ihren großen; und so klagten ihn denn neidische Menschen an, als ob er durch Hexerei fremde Früchte auf seinen Grund und Boden versetzte. Er wurde vor den Curulischen Aedil Spurius Albinus geladen, und mußte seine Verurtheilung gewärtigen, da die Tribus entscheiden sollten. Er brachte denn all sein Ackergeräth nach Rom auf den Marktplatz, auch sein rüstiges, gut gepflegtes und gut gekleidetes Gesinde, seine vortrefflich gearbeiteten eisernen Werkzeuge, schwere Hacken, schwere Pflugscharen, und seine gut gefütterten Ochsen. Dann sprach er: „Dies, ihr Quiriten, sind meine Hexenkünste; die Anstrengung, mit der ich bei Tag und Nacht gearbeitet, und den Schweiß, den ich vergossen, kann ich euch freilich nicht vorzeigen und mit auf den Markt bringen.“ — Er wurde einstimmig freigesprochen.

Plin. 18, 7, 10. Je nach der Zeit der Aussaat unterscheidet man Winter- und Sommerfrucht [frumentum hibernum et aestivum]. — Einen Theil der Weizenarten [tritici genus] säet man zu Grünfutter für's Haarvieh, eben so von den Hülsenfrüchten [legumen] die Widren [vicia]; gemeinschaftlich für Vieh und Menschen die Lupinen.

Der Samen [fructus] aller Feldfrüchte [satum] sitzt entweder in Aehren [spica], wie bei dem Weizen [triticum] und der Gerste [hordeum], und wird auch noch durch Grannen [arista] wie durch Palisaden vor Vögeln und kleinen Säugethieren geschützt; oder er ist in Hülsen [siliqua] eingeschlossen, wie bei den Hülsenfrüchten; oder in Kapseln [vasculum], wie bei Sesam

[sesima, sesama] und Mohn [papaver]. — Gemeiner Hirsen [miliun]⁹⁴⁾ und Welscher Hirsen [panicum]⁹⁵⁾ werden den kleinen Vögeln leicht zur Beute, weil ihr Samen ohne Schale und nur von Spelzen [membrana] umschlossen ist. Der Welsche Hirsen [panicum] hat seinen Namen von den Rispen [paula]⁹⁶⁾ an der schlaffen, schwankenden Spitze; seine Samen [num] drängen sich dicht zusammen und bilden einen fast fußlangen Kolben [phoba]. — Beim Gemeinen Hirsen krümmen sich die Samen tragenden Fäden wie gewimpertes Haar. — Vom Welschen Hirsen gibt es mehrere Sorten, theils indem sich der Stengel verschieden verzweigt, theils indem die Samen weiß, oder schwarzrothbraun, purpurfarbig sind. — Aus Gemeinem Hirsen backt man auf verschiedene Weise Brod⁹⁷⁾, aus Welschem selten. Keine Getreideart [frumentum] ist schwerer, und keine quillt so sehr. — Der vor etwa 10 Jahren aus Indien eingeführte Hirsen [miliun]⁹⁸⁾ ist dunkelfarbig, großkörnig, hat einen Stamm wie Rohr [arundineus culmus]; er wird bis 7 Fuß hoch und hat sehr große Kolben [phoba], und gibt von allen Feldfrüchten den reichsten Ertrag. Er verlangt feuchten Boden.

Plin. 18, 7, 11. Von Gerste [hordeum] wiegt der Scheffel 15 Pfund, von Busbohnen 22; schwerer ist Spelt [far] noch schwerer der Weizen [triticum]. — In Aegypten Olyra [olyra]⁹⁹⁾ als Getreide [far].

Plin. 18, 7, 12. In den verschiednen Ländern werden verschiedene Sorten [genus] von Weizen [triticum] gebaut. Der beste Weizen möchte aber wohl in Hinsicht auf die weiße Farbe das Gewicht der italiänische sein. Schon Sophokles hat in seinen Trauerspielen Triptolemos das weiße italiänische Getreide gepri-

⁹⁴⁾ Miliun, κέχυρος, ist der Gemeine Hirsen, Panicum miliun Linné.

⁹⁵⁾ Panicum, ελυμος, μελίνη, ist der Welsche Hirsen, Panicum licum, Linné.

⁹⁶⁾ Wahrscheinlich hat die Rispe ihren Namen von panicum, und die feinnigen von panis.

⁹⁷⁾ Jetzt nicht mehr.

⁹⁸⁾ Dieser indische Hirsen ist der Sergho, Holcus Sorgho, Linné dropogon Sorgho).

⁹⁹⁾ Wahrscheinlich eine Weizen- oder Speltforte.

— Von dem Weizen, welcher aus Gallien und aus dem Oherfonnes nach Rom gebracht wird, wiegt der Modius 20 Pfund, der sardinische ist um $\frac{1}{2}$ Pfund, der alexandrinische um $\frac{1}{8}$ Pfund schwerer. — Von jeder Getreideart wiegt das Soldatenbrod [panis militaris, Kommißbrod] den dritten Theil mehr als die Körner. — Das Mehl mit Seewasser zu kneten, was in vielen Küstenländern geschieht, ist schädlich, denn der Körper wird dadurch für Krankheiten empfänglich. — In Spanien und Gallien macht man aus Getreide ein Getränk [potus]¹⁰⁰⁾, und wendet den dicken Schaum [spuma concreta]¹⁰¹⁾ als Gährungsmittel [fermentum] an. Das Brod ist deswegen dort leichter als anderswo.

Plin. 18, 7, 13 u. 14. In Indien wird Gerste [hordeum] gebaut, wächst aber auch wild. Man macht aus ihr vorzüglich gutes Brod [panis] und Graupen [alica]. — In Indien hat man auch besonders viel Reis [oryza], und macht daraus eben so ein Getränk [tisana], wie andre Leute aus der Gerste. Die Blätter des Reises sind fleischig, dem Lauch [porrum] ähnlich, aber breiter; der Stalm ist eine Elle hoch, die Blüthe purpurfarbig, die Wurzel rund wie ein Edelstein¹⁰²⁾.

Plin. 18, 7, 14 — 16. Geschrotene Gerste [polenta] ziehen die Griechen dem aus andrem Getreide gemachten Schrote vor. Sie übergießen die Gerste mit Wasser, trocknen sie dann eine Nacht hindurch, rösten [frigere] sie am folgenden Tage und schroten [frangere] sie auf der Mühle. Manche rösten die Gerste stärker, bespren-gen sie dann nochmals mit Wasser, und trocknen sie wieder, bevor sie dieselbe auf die Mühle bringen. Zu 20 Pfund Gerste werden 3 Pfund Leinsamen [semen lini], $\frac{1}{2}$ Pfund Koriander [coriandrum] und ein Acetabulum Salz gesetzt; das Alles wird geröstet und in der Mühle mit der Gerste gemengt. — In Italien wird die Gerste nicht angefeuchtet, nur geröstet, und dann zu feinem Mehl [farina] gemahlen [molere]; man gibt ihr dieselben Zusätze und fügt noch Hirsen [miliun] bei. — Die Alten aßen Gerstenbrod; jetzt dient es fast nur noch zu Viehfutter; dagegen wird Gerstenbier

¹⁰⁰⁾ Bier.

¹⁰¹⁾ Hefen.

¹⁰²⁾ Die Beschreibung, welche Plinius von der Reis-pflanze gibt, ist falsch, und beweist, daß man sie zu seiner Zeit in Italien noch nicht kannte.

[tisana] für stärkend und heilsam angesehen ¹⁰³). Der berühmte Arzt Hippokrates hat dem Ruhme des Bieres ein eignes Buch gewidmet. Das beste Bier wird zu Utika gebraut. In Aegypten wird Bier aus einer Gerste gebraut, die 2 Eden hat. Uebrigens weiß Jedermann, wie man Bier braut. — Auf ähnliche Weise braut man aus Weizen Weizenbier [tragum], wenigstens in Spanien und Aegypten.

Plin. 18, 7, 17 u. 18. Stärkemehl [amylum] bereitet man aus allen Sorten Weizen und Siligo ¹⁰⁴). — Gerstenmehl wird auch als Heilmittel angewendet; es dient auch geröstet und zu Klößen geformt für das Lastvieh, welches davon kräftiger und fleischiger wird. — Es gibt eine Gerstenart, deren Aehren [spica] 2 Körnerreihen [ordo] haben; andre haben deren mehr, bis zu 6. Auch die Körner sind in mancher Hinsicht verschieden. Die Gerste ist die weichlichste Getreideart, erfordert einen trocknen, lockren und guten Boden. Ihre Spreu [palea] gehört zu den besten, und mit dem Stroh [stramentum] ist kein andres zu vergleichen. Die Gerste ist dasjenige Getreide, welches den wenigsten Unfällen ausgesetzt ist, denn sie wird eher geerntet, als der Weizen vom Brand [robigo] ergriffen wird. Kluge Landleute säen nur so viel Weizen, als zu Speise nöthig ist. Gerste säet man, wie das Sprüchwort sagt, für den Geldbeutel, weil sie die Ausgaben am schnellsten ersetzt. A einträglichsten ist die Gerste zu Karthago in Spanien. Sie wird dort im April geerntet, gleich wieder gesät, und so gibt sie in Eine Jahre 2 Ernten. — Sobald die Gerste zu reifen beginnt, erntet man sie schnell ein, weil ihr Halm [stipula] sehr zerbrechlich ist, und weil das Korn in einer sehr dünnen Spelze [palea] liegt. Auch soll das Schrot von der Gerste besser werden, wenn sie bei der Ernte noch nicht todreif ist.

Plin. 18, 8, 19. In verschiedenen Gegenden werden verschiedene Getreidearten gebaut, und dieselbe Art führt auch nicht überall denselben Namen. Die gemeinsten sind Spelt [far], fri

¹⁰³) Wir haben (Plin. 18, 7, 14) gesehen, daß auch eine tisana aus Re gemacht wurde. — Da das Wort Tisane bis jetzt für solche Tränken geblieben, so könnte dieses Wort auch in unsrer Uebersetzung stehen bleiben.

¹⁰⁴) Siligo bedeutet wohl eine besondre, zartere Weizensorte. Siehe Plin. 18, 9, 20.

herhin auch *adoreum* genannt, ferner *siligo* und Weizen. *Arinka* ¹⁰⁵⁾ wird in Gallien, jedoch auch in Italien gebaut; in Aegypten, Syrien, Cilicien, Klein-Asien und Griechenland vorzugsweis Spelt [*zea*], *Olyra* ¹⁰⁶⁾ und Eintorn [*tiphe*] ¹⁰⁷⁾. — Aegypten liefert ein feines Weizenmehl [*similago*], das jedoch dem italiänischen an Güte nachsteht.

Die Römer haben lange Zeit kein Brod [*panis*], sondern Puls [*puls*] gegessen; und noch jetzt wird an Festen, die aus alter Zeit stammen, namentlich an Geburtstagen, Puls geopfert. Griechenland scheint die Puls nicht gekannt zu haben ¹⁰⁸⁾.

Plin. 18, 9, 20. Der Weizen saugt das Land am gierigsten aus. — Die *siligo* möchte ich eine zarte Weizensorte nennen; sie ist weiß, kraftlos, leicht, und eignet sich für feuchten Boden. Jenseit der Alpen hält sie sich nur im Lande der Alobroger und Neminer, in den andren geht sie nach 2 Jahren in Weizen über. Spelt und *Siligo* haben keine Grannen.

Plin. 18, 10, 21. In der Byzantischen Landschaft Afrika's gibt ein Maß ausgesäeten Weizens bei der Ernte 150 Maß zurück. Der dortige Procurator hat dem Kaiser Augustus eine Weizenstaude geschickt, welche aus Einem Korne gewachsen war, sich aber in fast 400 Halme theilte. Das klingt kaum glaublich; aber die darüber gewechselten Briefe sind noch vorhanden. Er hat auch dem Nero eine Weizenstaude mit 360 Halmen aus Einem Korne geschickt. Hundertsältigen Ertrag geben auch die Felder in Sicilien, Bätia,

¹⁰⁵⁾ Arinka möchte, wie *siligo*, eine Weizensorte sein.

¹⁰⁶⁾ Siehe S. 40, Anm. 99.

¹⁰⁷⁾ *Triticum monococcum*, Linné.

¹⁰⁸⁾ Der Deutsche nennt die durch Kochen des Mehles oder Schrotens in Wasser oder Milch entstandene Masse, wenn sie flüssig ist, Brei, wenn sie fest ist, Kloß; der gemeine Italiäner lebt heut zu Tage vorzugsweis von in Wasser zu Kloß gekochtem Maismehl, den er *Polenta* nennt. — Wo der alte Lateiner dem durch Backen entstandenen Brode (*panis*) oder Kuchen den durch Kochen entstandenen Brei oder Kloß, was er dann beides *puls* nennt, entgegensetzt, mußte ich das Wort Puls gebrauchen, weil oft das Wort Brei und oft das Wort Kloß falsch sein würde. Ich hätte ohne Weiteres das Wort *puls* immer mit *Polenta* übersetzt, da diese von den jetzigen vornehmen Italiänern auch oft sehr weich gegessen wird, konnte jedoch das Wort deswegen nicht brauchen, weil *polenta* bei den alten Lateinern das rohe Schrot bedeutet. — Uebrigens vergleiche man den vom Brod handelnden Abschnitt dieses Buches.

Aegypten. — Man hat auch einmal einen Busbohnensteng [scapus] gefunden, welcher 100 Bohnen [fabae] hatte.

Plin. 18, 10, 24 u. 25. Gemeiner Hirsen [miliur] gedeiht vorzüglich in Kampanien; man kocht dort aus ihm eine weiße Puls [puls] und bäckt aus ihm ein recht süßes Brod. Die semitischen Völker leben vorzugsweis von Hirsebrei, mischen arabisches Mehl mit Pferdemicke oder mit Blut aus den Schenkeln der Pferde, und essen es so. Die Neger kennen keine andre Feldfrucht als Hirsen und Gerste. — Welcher Hirsen [panicum] ist in ganz Gallien gebräuchlich; in Italien zieht man ihn der Landschaft, welche der Po durchfließt, und mischt Busbohnen hinzu, ohne welche man dort überhaupt nichts zubereitet. Die semitischen Völker ziehen den Welchen Hirsen jeder andern Speise vor.

Plin. 18, 12, 30. Was die Hülsenfrüchte [legume] betrifft, so nimmt unter ihnen die Busbohne [faba] den ersten Rang ein. Das Mehl von ihr heißt lomentum, und vergrößert das Gewicht anderer Mehlsorten, was auch die übrigen Hülsenfrüchte thun. Die Busbohne wird vielfach für Menschen und Vieh als Nahrung gebraucht, und deswegen in Handel gebracht. Bei den meisten Völkern wird sie unter das Getreide, besonders den Welchen Hirsen gemischt; nach alter Sitte wird auch Busbohnenbrei [fabata] Opfern verwendet. Uebrigens glaubt man, daß der Genuß der Busbohnen die Sinne abstumpft und Schlaflosigkeit verursacht. Aus diesem Grunde hat Pythagoras ihren Genuß verboten, oder, wie Anaxagoras meinen, weil er glaubte, in ihnen ständen die Seelen Verstorbener. Jedenfalls braucht man sie um dieses Glaubens willen bei Feiern und Festlichkeiten. Varro gibt an, der Priester der Schutzgöttheiten dürften erstens deswegen keine Busbohnen, weil Seelen in ihnen stecken, und zweitens deswegen, weil auf ihren Blüthen Trauerbuchstaben stehen. — Es gilt übrigens für ein gutes Vorzeichen, wenn man vom Feld eine Busbohne mit nach Hause bringt, und sie wird deshalb a referiva genannt. Bei Auktionen steckt man sie ebenfalls zu sich, um einen guten Kauf zu thun. Jedenfalls ist sie die einzige Feldfrucht, welche sich bei zunehmendem Monde wieder füllt, wenn sie hohl genagt ist ¹⁰⁰⁾. In Seewasser oder andrem gesalzenen Wasser kocht sie sich nicht weich. Man säet sie entweder im Herbst, oder

¹⁰⁰⁾ Allerlei Aberglauben.

im Frühling, doch glauben die meisten Landleute, die Herbstsaat gebe Hülsen und Stengel, die das Vieh lieber frisst. Während der Blüthezeit ist ihr viel Wasser gedeihlich, nachher nicht. — In Macedonien und Thessalien pflügt man sie, sobald sie zu blühen begonnen, als Düngung unter. Auf den nordischen Inseln wächst sie wild, und jene heißen deswegen Fabariä. Auch in Mauretanien wächst sie hier und da wild, ist dann aber so hart, daß sie nicht weich gekocht werden kann.

In Aegypten wächst eine Bohne mit dornigem Stamme, weshalb sie von den Krokodilen gemieden wird ¹¹⁰⁾; ihre Blüthe ist rosenfarbig und der des Mohnes ähnlich; sie bringt gegen 30 Bohnen. Die Wurzel wird roh und noch lieber gekocht von den Eingebornen gern gegessen. Die Pflanze wächst auch in Syrien, Cilicien, und in dem See Torone auf Chalcidice.

Plin. 18, 12, 31 u. 32. Die Linse [lens] hat einen mageren Boden lieber als einen fetten, trockne Luft lieber als nasse. — Erbsen [pisum] werden an sonnigen Stellen nur im Frühjahr in leichten, lockren Boden gesät. — Die Kicher [cicer] ¹¹¹⁾ hat etwas Salziges an sich, und wird am Tage vor der Aussaat eingeweicht. Es gibt nach Größe, Farbe, Gestalt und Geschmack verschiedene Sorten; eine davon sieht aus wie ein Widderkopf, daher sie cicer arietinum heißt. — Von den Platterbsen [cicercula] ¹¹²⁾ ist die dunkelfarbige Sorte härter gegen die Witterung als die weiße.

Plin. 18, 12, 33. Die Kicher hat runde Hülsen [siliqua]; die andren Hülsenfrüchte haben lange; die der Schminkebohnen [faseolus, phasiolus] ist man mit den Samen. Man kann die Schminkebohnen in jedes beliebige Land von Mitte Oktober bis Anfang November säen ¹¹³⁾. — Sind Hülsenfrüchte reif, so müssen sie bald geerntet werden, weil sonst die Samen leicht ausfallen und verloren gehn.

¹¹⁰⁾ Es ist die Nelumbo, Nolumbium speciosum, Willdenow, gemeint.

¹¹¹⁾ Cicer arietinum, Linné.

¹¹²⁾ Lathyrus sativus, Linné.

¹¹³⁾ Schminkebohnen, welche man bei uns im Herbst sät, gehn sicher zu Grunde. Uebrigens läßt sie auch Colum. 11, 2, 72 im Herbst säen. In Griechenland kann man die Gartenbohnen nicht im Herbst säen, wie Fraas in seiner Synopsis plantarum floræ class., München 1845, S. 52 bemerkt.

Plin. 18, 12, 34. Die Rüben [rapum] kommen vorzüglich dem Vieh zu Gute, und namentlich wird mit ihnen, besonders wenn sie gekocht sind, das Geflügel auf dem Lande gefüttert. Da Haarvieh frisst auch die Blätter gern, und der Mensch verzehrt ebenfalls Rüben. Setzt man sie in ihrer eignen Erde auf und trocknet sie dann, so halten sie sich beinahe, bis es neue gibt, und beugen dem Mangel vor. Jenseit des Po ist die Rübe die wichtigste Frucht nach dem Wein und dem Getreide. Dabei ist sie in Betreff des Bodens genügsam, und wächst wo man beinahe nichts Andres säen kann. Bei Nebel, Reif und Frost wächst sie zu einer ungeheuren Größe, und ich habe selbst welche gesehen, die über 40 Pfund wogen — In Senf gelegt hält sich die Rübe, bis es wieder neue gibt, auch ist sie die einzige menschliche Speise, die man zu färben pflegt und zwar in sechserlei Art, sogar purpurroth. — Manche Rüben dehnen sich in die Breite, andre gestalten sich kugelförmig, andre dehnen sich in die Länge. Durch Frost sollen sie süßer und größer werden; bei Wärme wachsen sie mehr in die Blätter.

Plin. 18, 13, 35. Die amiterische Rohlrübe [napus] hat ungefähr dieselben Eigenschaften wie die Rübe [rapum], und liebt ebenfalls ein kälteres Land. Man sät schon vor Anfang März. Sorgfältige Landwirthe geben den Rohlrüben fünfmal gepflügtes, die Rüben viermal gepflügtes Land, beiden gedüngtes. Rüben sollen am besten gerathen, wenn man sie mit Spreu sät, auch, wie man behauptet, wenn man beim Säen für sich selbst betet, aber dabei sagt man säe für die Nachbarn. Die rechte Saatzeit für Rüben und Rohlrüben fällt zwischen die Feste für Neptun und Vulkan.

Plin. 18, 14, 36. An Nutzbarkeit stehen die Lupinen [lupinus] jenen sehr nahe, und dienen sowohl dem Menschen als dem huftragenden Vieh. Damit sie nicht während der Ernte ausfallen, bringt man sie gleich nach einem Regen ein. Sie haben übrigens mancherlei wunderbare Eigenschaften: sie drehn sich nämlich täglich nach der Sonne, und zeigen den Landleuten selbst bei umwölktem Himmel die Stunden an; ferner blühen sie jährlich dreimal, lieben den Boden und wollen doch nicht von ihm bedeckt sein. Man sät sie auf ungepflügtes Land, was bei keinem andren Samen geschieht. Sie haben gern einen kieseligen und sandigen trocknen Boden, und verlangen keine besondere Pflege. Wirft man sie auf Blätter und Dornen, so arbeiten sich ihre Wurzeln doch bis zum Boden durch. G.

düngt werden sie nicht, düngen aber selbst den Boden, wenn man sie grün unterpflügt. Am besten hebt man die Samen der Lupinen in Rauch auf, weil an feuchten Orten leicht Würmer den Keim ausbeissen. Ist auf dem Felde ihr Laub abgefressen, so pflügt man die Stengel gleich unter.

Plin. 18, 15, 37, 38 u. 39. Auch die Wicke düngt, grün untergepflügt, das Land und macht wenig Mühe. Der Boden wird für sie nur Einmal gepflügt, geeggt, weder gejätet, noch gedüngt. Man kann sie im December abweiden lassen, und dann doch noch Samen bekommen. Drischt man diesen aus, so gibt die Wicke eine Spreu, die andrer vorgezogen wird. Den Weinstöcken entzieht sie den Saft, so daß sie welken, wenn Wicken zwischen ihnen stehn ¹¹⁴). — Die Erve [ervum] ¹¹⁵) macht wenig Mühe. Sie besitzt auch Heilkräfte; wenigstens wurde der Kaiser Augustus durch sie wiederhergestellt, wie seine Briefe bezeugen. Die im März gesäete Erve soll dem Rindvieh schädlich sein; die Herbstsaat soll Kopfweh machen, die Frühlingsaat aber gesund sein ¹¹⁶). — Der Bockshornklee [senum græcum] ¹¹⁷), welcher auch silicia heißt, wird in flache Furchen gesät, und gedeiht desto besser, je weniger Mühe man ihm widmet; ein seltner Fall.

Plin. 18, 16, 40. Der Roggen [secale] ¹¹⁸), welchen die Lauriner am Fuße der Alpen asia nennen, ist das geringste Getreide, kann nur zur Stillung des Hungers dienen, gibt übrigens viele Körner, hat einen dünnen Halm, eine dunkle Farbe und wiegt sehr schwer. Um seinen herben Geschmack zu verbessern, mischt man ihn mit Spelt, aber dennoch ist er dem Magen im höchsten Grade zuwider. Er wächst in jedem Boden, trägt etwa das hundertste Korn, und schont den Boden ¹¹⁹).

Plin. 18, 16, 41 u. 42. Farrago nennt man zu Grünsutter bestimmten, dicht gesäeten Ausschuß von Spelt, wozu man auch

¹¹⁴) Nicht wahrscheinlich.

¹¹⁵) Ervum Ervilia, Linné.

¹¹⁶) Noch jetzt wird die Erve im Süden für's Vieh gebaut, jedoch traut man ihr auch nicht viel Gutes zu.

¹¹⁷) Trigonella Fönium græcum, Linné, Griechisch Heu, Siebenzeiten.

¹¹⁸) Secale cereale, Linné.

¹¹⁹) Bekanntlich schont er den Boden so wenig wie andres Getreide, und thut dem Magen sehr wohl, wenn aus ihm Brod nach jetziger Art gebacken wird.

Wicken mischt. In Afrika säet man zu demselben Zwecke Gerste. Man fügt auch noch die Vogelwicke [cracca] ¹²⁰⁾ hinzu; dies ist eine Ausartung andrer Hülsenpflanzen, deren Samen die Tauben sehr gern fressen, daß sie den Schlag, wie man behauptet, nicht verlassen wenn man sie damit füttert. — Man hat auch in älterer Zeit sogenanntes Ocimum [ocimum] gebaut und als Grünfutter gebraucht. Sura Mamilius sagt, es habe aus einer im Herbst gesäeten Mischung von Buschbohnen, Wicken und Sticher-Platterbse [ervilia] ¹²¹⁾ bestanden; es werde besser, wenn man noch Griechischen Hafer [avena græca], dem der Samen nicht ausfällt, zusetzt. Varro sagt, das Ocimum habe davon seinen Namen, der griechisch ist, bekommen, weil es schnell, *ὠκείως*, wächst.

Plin. 18, 16, 43. Der Luzern [medica] ¹²²⁾ ist wohl von den Medern in den von Darius geführten Kriegen nach Griechenland gebracht worden, dauert 30 Jahr, und ist so wichtig, daß Amphilocheus über ihn und den Baum-Schneckenklee [cytisus] ¹²³⁾ ein Werk geschrieben hat.

Plin. 18, 17, 44. Ein Hauptverderb des Getreides ist der Hafer [avena], welcher durch ausartende Gerste entsteht. Die Völke Germaniens säen ihn geradezu, und essen keinen andren Brei [puls] als Haferbrei. — Die Ausartung der Gerste in Hafer entsteht hauptsächlich durch die Feuchtigkeit des Bodens und der Luft. Die zweite Ursache liegt in der Schwäche des Samens, wenn dieser zu lange in der Erde liegt, bevor er aufgeht. Man erkennt die junge Pflanze gleich als Hafer, wenn sie hervorkommt, ein Beweis, daß der Fehler schon in der Wurzel liegt. Ein anderer Fehler am Hafer ist der, wenn das Korn, welches groß und voll zu werden beginnt, durch nachtheiligen Luftzug hohl und leer wird und somit einschwindet ¹²⁴⁾. — Es schaden aber die Winde dem Getreide, namentlich der Gerste, zu 3 verschiedenen Zeiten, nämlich wann sie blüh-

¹²⁰⁾ *Vicia Cracca*, L. Ist nicht ausgeartet, sondern eine ächte Art.

¹²¹⁾ *Lathyrus Cicera*, Linné.

¹²²⁾ *Medicago sativa*, Linné. Ist wohl in Süd- und Mittel-Europa heimisch.

¹²³⁾ *Medicago arborea*, Linné.

¹²⁴⁾ Hier liegt der Gedanke zu Grunde, der Windhafer, *Avena fatua* Linné, entstehe durch Verderbniß aus gutem Hafer (*Avena sativa*), was nicht der Fall ist. Den Griechen und Römern war die *Avena sativa* kaum bekannt, daher die falschen Begriffe. — Aus Gerste entsteht weder *Avena sativa* noch *fatua*.

unmittelbar nach der Blüthe, und wenn sie zu reifen beginnt; in den 2 ersten Fällen verhindern die Winde die Bildung der Körner, im letzteren vertrocknen die Körner. Auch die Sonne thut Schaden, wenn sie zu oft durch Wolken scheint. Folgen gleich nach der Aussaat Regengüsse, und auf diese heißer Sonnenschein, der den Boden fest macht, so erzeugen sich Würmer an der Wurzel; auch entstehen im Korne selbst Würmer, wenn der Regen in der Aehre heiß wird. Es gibt auch einen kleinen Käfer [scarabäus], cantharis genannt, der die Körner zernagt. Alle diese Thiere verschwinden, sobald ihnen die Nahrung fehlt.

Del [oleum], Pech [pix] und Fett schaden jedem Samen, und man muß sich hüten, Samen, die mit ihnen in Berührung gekommen, zu säen. Starker Regen ist dem Getreide nur gedeihlich, so lange es empor wächst; sobald es aber blüht, ist er ihm schädlich, den Hülsenfrüchten dagegen nicht, ausgenommen den Richern. Während des Reisens schadet der Regen dem Getreide, vorzugsweis der Gerste. Es erzeugt sich auch auf dem Felde ein weißes Kraut, dem Weissen Hirsen [panicum] ähnlich, überzieht die Felder, tödtet das Vieh ¹²⁵⁾. Tollkorn [lolium] ¹²⁶⁾, Burzeldorn [tribulus] ¹²⁷⁾, Distel [carduus], Klette [lappa] ¹²⁸⁾, Brombeersträucher [rubus] sind jedenfalls den Saatsfeldern schädlich. Für Feldfrüchte und Weinberge ist aber nichts schädlicher als der Brand [ro-bigo]; er entsteht durch die Witterung, und findet sich am häufigsten an Stellen, die reich an Thau sind, tief liegen, keinen Luftzug haben. An windigen, hochgelegenen kommt er nicht vor. Ein Fehler der Saat ist auch zu üppiger Wuchs, wobei sie sich durch die Last der Körner lagert. Saaten und Weinbergen sind auch die Raupen [urica] verderblich; sie gehen selbst die Richern an, wenn der Regen deren Salzgeschmack abgewaschen und sie so süßer gemacht hat. — Eine Pflanze, welche die Richer und Erve durch Umwicklung tödtet, ist die Kleben [orobanche] ¹²⁹⁾; den Weizen ersticht das

¹²⁵⁾ ?

¹²⁶⁾ Lolium temulentum, Linné.

¹²⁷⁾ Tribulus terrestris, Linné.

¹²⁸⁾ Arctium Lappa, Linné. Es kann auch das Klebkraut, Galium Aparine, Linné, gemeint sein.

¹²⁹⁾ Hier ist die linnéische Gattung Cuscuta gemeint.

Tollkorn [ära] ¹³⁰⁾, die Gerste ein Gras [festuca], welches Aegilops [aegilops] ¹³¹⁾ heißt; der Linse [lens] wird das Beiltraut [securidaca, securiclata], welches die Griechen pelecinos nennen, verderblich ¹³²⁾. — Bei Philippi gibt es die Pflanze ateramos, welche die Busbohnen auf fettem Boden tödtet; auch eine andre teramos, welche sie auf magrem ersticht ¹³³⁾.

Das Tollkorn [ära] hat einen kleinen Samen in einer flachen Spelze. Ist es im Brod, so erregt es sogleich Schwindel. In Asien und Griechenland sollen die Badewärter Tollkornsamens an Kohlen werfen, wenn sie den allzu großen Zubrang abhalten wollen. — Unter der Erbe [ervum] entsteht die Solpuga ¹³⁴⁾, ein spinnenähnliches Thier; unter den Wicken [vicia] entstehen nackte Schnecken [limax], auch kommen kleine Gehäuschneden [coclea] aus der Erbe, welche tüchtig an den Wicken fressen.

Plin. 18, 17, 45. Unkraut [herba] vertilgt man am Aedern durch die Hade, oder indem man mit dem Samen Asche streut. Die Krankheiten der Samen und Wurzeln müssen durch vorgängige Sorgfalt verhütet werden. Man glaubt, daß der Samen besser gedeiht, wenn er vor der Aussaat mit Wein befeuchtet ist. Virgil rath, die Busbohnen mit Soda [nitrum] und Delabgang [amurca] zu befeuchten, und verspricht, daß sie dadurch größer werden. Manche glauben, sie gedeihen besser, wenn sie vor der Aussaat 3 Tage in Urin und Wasser geweicht werden. Die andren Samen sollen vor Wurmfraß sicher sein, wenn man sie mit gestoßnen Cypressenblättern mengt, auch wenn man sie bei Neumond sät. Viele rathen, zur Sicherung des Gemeinen Hirsen [miliun] eine Feuerkröte [rubeta] ¹³⁵⁾ bei Nacht um den Ader zu tragen, und sie dann in einem Topfe mitten im Ader zu vergraben; so wäre der

¹³⁰⁾ Ära, nach dem griechischen *αἶρα*, *Lolium temulentum*, Linné. Er kann den Weizen nur dadurch ersticken, daß er ihm die Nahrung nimmt. Daß er ihn umschlinge, sagt Plinius nicht.

¹³¹⁾ *Aegilops ovata*, Linné.

¹³²⁾ *Biserrula Pelecinos*, Linné, eine Hülsenpflanze.

¹³³⁾ Dieser Satz ist dadurch entstanden, daß Plinius die Worte des Theophrast. de causis 4, 14 falsch deutete.

¹³⁴⁾ *phalangium*, *solifuga*, *solpuga*, ein spinnenähnliches Thier, welches die Alten wegen seines Giftes sehr fürchteten.

¹³⁵⁾ Unbestimmte Frosch- oder Krötenart.

Hirsen vor Sperlingen und Würmern geschützt. Die Kröte müsse man aber vor der Ernte wieder ausgraben, sonst werde der Hirsen bitter. Es sollen auch Samen reichlicher tragen, die mit dem Fuße eines Maulwurfs berührt worden sind. Demokritus empfiehlt, alle Samen mit dem Saft des Mauerpfeffers [aizoon] ¹³⁶⁾, welcher auf Ziegeln und Bretern wächst, und lateinisch *sedum* und *digitellum* genannt wird, zu befeuchten. Schadet Rost den Pflanzen, oder kommen Würmer an die Wurzeln, so wendet man dagegen gewöhnlich reinen Delabgang ohne Salz an, indem man sie damit besprengt und dann behackt. Bekommt der Halm der heranwachsenden Saat Knoten, so ist es Zeit zu jäten, damit das Unkraut [herba] nicht die Oberhand bekommt. Den Schaden, welcher von schaarenweis einfallenden Staaren ¹³⁷⁾ und Spazern angerichtet wird, wendet man, wie ich bestimmt weiß, durch eine Pflanze ab, deren Namen mir unbekannt ist; man gräbt sie an allen vier Ecken des Acker ein. Mäuse vertreibt man, indem man den Samen mit aufgelöster Asche von Wiesel und Ragen besprengt, oder mit Wasser, worin diese Thiere gekocht sind. Dann riecht aber das Brod noch nach Wiesel und Ragen, und man befeuchtet daher die Samen lieber mit Ochsen-galle. Ein großer Verderb für die Saaten ist der Brand [robigo]; man kann ihn aber wegschaffen, wenn man Lorbeerzweige in das Feld steckt, denn er geht auf diese über ¹³⁸⁾.

Das allzu üppige Wachsthum der jungen Saat beschränkt man durch Abweiden, was man ohne Nachtheil wiederholen kann. Bei Babylon sichelt man die Saat erst zweimal ab, dann weidet man sie noch ab, sonst würde sie nur Blätter geben. So aber gibt sie das Fünfzig-, ja Hundertfache an Körnern. Uebrigens bewässert man am Euphrat und Tigris die Felder so lange als möglich, jedoch gibt das Wasser dieser Flüsse keinen Schlamm.

Plin. 18, 18, 47. In Aegypten vertritt der Nil die Stelle des Landmanns. Er beginnt gleich nach der Sonnenwende über die Acker zu treten, und zwar mit dem Neumond, rückt anfangs langsa-

¹³⁶⁾ *Sedum acre*, Linné.

¹³⁷⁾ ? — Hier mag wohl ein Irrthum obwalten. Heut zu Tage sind die Staarenschaaren wahre Wohlthäter der Felder, indem sie die Erdschnecken und andere Ungeziefer wegfressen, aber keinen Samen anrühren.

¹³⁸⁾ ? — Es braucht kaum bemerkt zu werden, daß die angegebenen Maßregeln unnütz sind.

mer, später stärker vor, so lange die Sonne im Sternbild des Löwen steht. Tritt sie in's Zeichen der Jungfrau, so läßt er nach, und sinkt im Sternbild der Wage in seine Ufer zurück. Steigt er nicht über 12 Ellen, so folgt sicher Hungersnoth; sie folgt aber auch wenn er über 16 Ellen steigt. Er sinkt nämlich um so langsamer je höher er gestiegen ist, und verzögert dadurch die Aussaat. Gewöhnlich meint man, daß die Aegyptier gleich säen, sobald er zurückgetreten ist, und daß sie den Samen durch aufgetriebne Schweineherden in den Boden treten lassen. Ich glaube gern, daß sie dies in alten Zeiten gethan haben; allein heutigen Tages pflügen sie bestimmt den Samen in den Schlamm, und zwar zu Anfang Novembers. Wenige jäten dann noch; das Jäten nennt man Botanismos die Meisten gehn nach der Aussaat nicht eher wieder in die Felder, als bis die Ernte beginnt, was im April geschieht. Im Monat Mai wird die Ernte beendigt. Am ergiebigsten an Getreide ist die Thebais, Unter-Aegypten ist sumpfig. — Bei dem babylonischen Seleucia, wo Euphrat und Tigris übertreten, wird das Wasser durch Gräben geregelt, und die Fruchtbarkeit ist größer als am Nil. — Auch in Syrien wird nur flach gepflügt, während in Italien oft 8 Ochsen an Einem Pfluge leuchten. Jeder Boden muß nach den vorhandenen Umständen bearbeitet werden.

Tacitus, Germania 15. Bei den Germanen ist die Besorgung der Haus- und Landwirthschaft den Weibern, Freien und Sklaven zugewiesen.

b. Pflug.

Hesiodus, Opera et dies, v. 430 seqq. Den Pflug [ἄροτρον] baue im eignen Hause; den Pflugbaum mache aus der Holze des Lorbeer = [δάφνη] oder Ulmenbaums [πτελέη], den Scharbaum aus Eichenholz [δρῦς], die Sterze aus Flex-Eiche [πρῶος]. Vor den Pflug spanne 2 starke Ochsen, und laß sie von einem Manne führen, der 40 Jahr alt ist, der ein viertheiliges Brod [ἄρτος] ¹³⁰⁾ gegessen hat, der es versteht, eine gerade Furche zu ziehen und der die Gedanken bei seiner Arbeit hat. Laß von diesem an die Samen säen; er wird seine Sache so gut machen, daß ni-

¹³⁰⁾ Das Brod, welches man in Pompeji gefunden hat, war freisiebenachttheilig.

zweimal gesät zu werden braucht. Beim Pflügen bete zu dem in der Erde wohnenden Zeus, zur heiligen Demeter [Ceres], daß die heilige Brodfrucht [ἀκμή] wachsen und gedeihen möge. Während des Pflügens laß einen Diener hinter dir hergehen, der die Vögel mit der Fackel verjagt und die Samen einscharrt. Ist Alles ordentlich besorgt, so werden die Aehren sich vor Fülle zur Erde neigen, wenn der Olympische Zeus seinen Segen verleiht; so wirst du aus den Rüumen die Spinnen jagen und sie mit Frucht füllen, und wirst bis zum nächsten Frühjahr gehörigen Mundvorrath besitzen.

Cato de r. r. 131 u. 132. Wenn der Birnbaum blüht, gib dem Opferschmaus-Jupiter [Jupiter dapalis] zu Ehren einen Schmaus, bete dabei und dann beginne zu pflügen [arare]. Erst pflüge die tiefen und sandigen Acker, zuletzt den schwersten und nassesten Boden.

Plin. 18, 18, 48 u. 49. Es gibt verschiedene Arten von Pflügen [vomer]. Pflugmesser [cultur] nennt man den Theil des Pflugs, der einen Schnitt in die Erde macht, welchem die Pflugchar [vomer] dann folgt und die Scholle wendet. Oft hat man als Pflug nur einen Balken, der in einen Schnabel endet. An andren Pflügen ist die Pflugchar breit und spitzig, durchschneidet den Boden und mit der Schärfe ihrer Seiten die Wurzeln der Kräuter. Neulich ist im gallischen Rhätien die Erfindung gemacht worden, dem Pfluge 2 kleine Räder zu geben; diese Pflüge wenden die Scholle, es wird dann gleich gesät und die Egge [crates dentata] über das Feld geführt. Was auf diese Weise gesät ist, braucht nicht gejätet zu werden. Uebrigens bedarf man vor so einen Pflug 2 bis 3 Paar Ochsen. — Wird zwischen Baumpflanzungen und Weinstöcken gepflügt, so hängt man den Ochsen einen Maulkorb um, damit sie die jungen Zweige nicht abbeißen. An die Pflugsterze hängt man ein kleines Beil, mit dem man feste Wurzeln durchhaut, an die der Pflug stößt.

c. Düngung.

Cato de r. r. 5, 7. Sammle so viel Dünger [stercus] als möglich, Sorge, daß er gut aufbewahrt wird, breite ihn, wenn er aufs Feld geschafft ist, gut aus.

Colum. de r. r. 2, 14. Taubenmist ist ausgezeichnet gut; Mist von Hühnern und andrem Geflügel steht ihm an Güte nach, nur von Gänsen und Enten taugt er wenig, ja er kann sogar

schaden. Den Abtrittsdünger mischt man mit andren Abfällen des Hofes. Läßt man Menschenurin 6 Monate alt werden, und düngt dann Weinstöcke und Obstbäume damit, so kann man auf keine andre Art eine größere Fruchtbarkeit erzeugen; selbst Geruch und Geschmack des Weines und Obstes wird durch dieses Mittel besser. Man kann auch alten, ungesalznen Delabgang damit vermischen, um mit der Mischung Obst- und Olivenbäume zu begießen; auch kann man den Delabgang für sich anwenden. Am besten düngt man mit den beiden genannten Flüssigkeiten im Winter. Den dritten Rang hat der Mist des Haarviehs, und auch bei diesem ist ein Unterschied. Für den besten gilt der von Eseln, dann der von Schafen, dann der von Ziegen, und nach diesem folgt der von Pferden und Kühen. Für den schlechtesten gilt der von Schweinen. — Asche düngt auch gut, eben so die Lupine, wenn man das Obertheil abschneidet, das Untertheil aber einpflügt. Kann man auf einem Landgute weder Haar- noch Federvieh halten, so läßt man Laub, Schlamm u. s. w. sammeln und in einer Grube aufbewahren, wo es immer naß liegen muß, damit die darin enthaltenen Unkrautsamen verfaulen. — Gut aufbewahrter Dünger ist für die Saatsfelder vortrefflich; wenn er ein Jahr auf der Miststätte gelegen hat, so hat er noch volle Kraft und bringt kein Unkraut hervor. Auf Wiesen wirft man ihn dagegen ganz frisch, und zwar im Februar bei zunehmendem Mond.

Colum. de r. r. 2, 15. Will Jemand im Herbst Getreide säen, so fährt er im September mäßige Misthaufen auf's Land; für die im Frühjahr zu bestellende Saat fährt er die Misthaufen im Winter bei abnehmendem Monde hinaus. An ebenen Orten gibt man dem Joche Landes 18 Fuder Mist, an hügligen 24. Hat man übrigens aus irgend einer Ursache nicht früh genug düngen können, so streut man Mist aus Vogelhäusern, oder, wenn dieser fehlt, Ziegenmist aus, und bringt ihn mit Hacken in die Erde. — Ein Acker, den man nicht düngt, wird kalt; ein Acker, der zu stark gedüngt wird, verbrennt; demnach ist es besser, oft, als selten und dann zu reichlich zu düngen. Ein nasser Acker verträgt mehr Mist als ein trockner; der nasse ist an sich kalt, und wird durch den Mist erwärmt; der trockne ist an sich warm, und die Hitze des Mistes schadet ihm leicht. — Hat man gar keinen Mist, so kann man mit großem Vortheil das Mittel anwenden, dessen sich mein Onkel Marcus

Columella zu bedienen pflegte; er brachte auf sandigen Boden Mergel, auf mergligen und allzu festen Sand. So standen nicht bloß seine Saaten, sondern auch seine Weinpflanzungen vortrefflich. Er behauptete auch, man sollte die Weinstöcke nicht mit Mist düngen, weil sonst der Geschmack des Weins verdorben würde; als die beste Düngung für Wein sah er eine aus verfaulten Dornen und Dergleichen entstandene Masse, so wie auch jede fruchtbare Erde, die sich beischaffen läßt, an. — Sollten alle die genannten Hülfsmittel fehlen, so kann sich der Landmann doch noch mit Lupinen helfen. Er säet sie im September, bringt die Samen mit dem Pflug in die Erde, pflügt sie, sobald sie blühen, unter, so geben sie eine ausgezeichnete Düngung.

Plin. 17, 6, 4. In Gallien und Britannien hat man eine Erdbart, die Mergel [marga] genannt wird. Sie ist, so zu sagen, das Fett der Erde, und die Fruchtbarkeit in ihr zusammengebrängt. Auch die Griechen haben den Mergel nicht unbeachtet gelassen, denn die haben ja Alles durchstöbert. Sie nennen die weiße Thonart [argilla], welche in der Landschaft Megaris für feuchten und kalten Boden benutzt wird, leucargillos. — Der Mergel trägt zum Wohlstand Galliens und Britanniens bei; darum wollen wir ihn etwas genauer besprechen. In früherer Zeit kannte man nur 2 Mergelsorten, jetzt hat man aber in Folge weiterer Entdeckungen noch mehrere zu brauchen begonnen, weiße, braune, taubensarbige, thonartige [argillaceus], tufartige [tosaceus], sandige [arenosus, harenosus]. Die Masse ist entweder rauh oder fettig anzufühlen; sie wird gebraucht, um Getreide und Futterkräuter zu düngen. Für das Getreide nimmt man den tufartigen Mergel; der weiße ist, wenn er sich zwischen Quellen findet, unendlich fruchtbar, versengt aber den Boden, wenn man zu viel aufträgt. Die braunrothe Art enthält kleine Steine. Man streut sie nur dünn auf, und glaubt, sie enthalte Salz. Die Wirkung beider Sorten zeigt sich 50 Jahre hindurch in Vermehrung des Getreides und Futters.

Plin. 17, 8, 4. Von den fettig anzufühlenden Mergelsorten ist die weiße die beste. Eine Sorte heißt weiße Silberkreide [alba creta argentaria]. Man holt sie aus der Tiefe, indem man Schächte [puteus] treibt, die oft 100 Fuß tief sind. Die Silberkreidegänge verengern sich oben, und erweitern sich unten, wie die Erzgänge [vena] in Bergwerken [metallum]. Diesen Mergel

wendet man besonders in Britannien an; er hält 80 Jahre vor und es gibt kein Beispiel, daß Jemand ihn in seinem Leben zweimal auf denselben Acker geworfen. — Die Mergelforte, welche *glimmargia* genannt wird, ist eine Art Wallererde [*fullonia creta*] mehr für Futterbau als für Getreide anwendbar. Sie hält 2 Jahre vor. Zu viel aufgestreut, bildet sie auf der Oberfläche des Bodens eine dichte Kruste wie Kitt. — Der taubenfarbige Mergel welchen die Gallier *Eglekopala* nennen, wird wie Stein in festen Stücken gebrochen, zerfällt aber durch Sonne und Kälte in kleine Stücke. Er paßt für Futterbau und Getreide. — Der sandige Mergel wird angewendet, wo man keinen andren hat, für sumpfigen Boden jedoch auch da, wo andrer zu Gebote steht.

Die Uvier sind, so viel ich weiß, das einzige Volk, welches, obgleich sein Boden fruchtbar ist, ihn doch überall 3 Fuß tief ausgräbt, und die hierdurch gewonnene Erde fußhoch auf die Oberfläche wirft. Dies hält jedoch nicht länger vor als 10 Jahre. Die Sueder und Piktonen haben ihre Felder mit Kalk [*calx*] sehr fruchtbar gemacht; er ist auch den Weinstöcken und Olivenbäumen sehr zuträglich. Aller Mergel muß auf gepflügtes Land gestreut werden, an bedarf er eines Zusatzes von etwas Mist.

Plin. 17, 9, 5. Die jenseit des Po wohnenden Landler ziehen die Asche dem Viehmist vor, und verbrennen den letzteren um ihn in Asche zu verwandeln. Man wendet die Asche jedoch für Baumpflanzungen nicht an, auch nicht für manche Feldfrüchte.

Plin. 17, 9, 6. Die Anwendung des Mistes ist sehr alt. Schon bei Homer finden wir erwähnt, daß ein König ¹⁴⁰⁾ sein Land mit eigener Hand düngt. Der griechische König Augias soll die Kunst zuerst erfunden, und Herkules sie den Bewohnern Italiens mitgetheilt haben. Dieses Land vergöttert seinen König Stercutus einen Sohn des Faunus, wegen der genannten Erfindung. Varro hält den Mist der in Vogelhäusern befindlichen Vögel für den besten, und empfiehlt ihn sogar als Futter für Rind- und Schweinevieh ¹⁴¹⁾.

d. Benennung der Theile an der Getreidepflanze.

Varro de r. r. 1, 48. Jedes Feldgewächs [*seges*], das einen hohen Stamm [*culmus*] treibt, der eine Aehre [*spica*] trägt

¹⁴⁰⁾ Laertes. — ¹⁴¹⁾ Varro de r. r. 1, 38.

heißt Getreide [frumentum]. Die Aehre besteht bei Gerste und Weizen aus drei Theilen, dem Korn [granum], der Spelze [gluma] und der Granne [arista]. Zur Zeit, wo die Aehre erscheint, ist sie in eine Scheide [vagina]¹⁴²⁾ gehüllt. Das Korn ist der innerste Theil, es ist in die Spelze gehüllt, und die Granne ist eine feine, lange Nadel, welche aus der Spelze hervorragt. — So viel ich weiß, kommt das Wort gluma nur in der Uebersetzung vor, welche Cuius von den Büchern des Euhemerus geliefert hat, und scheint von glubere [schälen] abzustammen, weil die Spelze vom Korn abgeschält wird. — Die Granne heißt wohl arista von arescere, weil sie zuerst dürr wird. Das Korn heißt granum vom Worte gerere, weil es gesäet wird, damit die Aehre Samen trage, und nicht der Spelzen und Grannen wegen. Die Aehre wird von den Bauern nicht spica, sondern specca genannt, wahrscheinlich von spes [Hoffnung], denn es wird in der Hoffnung, Aehren zu bekommen, gesät. Eine Aehre ohne Grannen heißt spica mutica. — Die obersten, verkrüppelten Körner der reifen Aehre werden frit genannt; die untersten, welche ebenfalls zu klein sind, urruncum.

e. Hülsenfrüchte.

Plut. de Iside et Osiride 5, 6 u. 8. Die ägyptischen Priester genießen manche Hülsenfrüchte nie, tranken im Tempel des Sonnengottes keinen Wein, haben auch vor Psammetich's Zeit weder Wein getrunken, noch geopfert. Vor Zwiebeln haben sie einen Abscheu.

f. Ernte.

Hesiod. Opera et dies, v. 570 seqq. Sobald die Zeit der Schneidernte [ἀμνητος] da ist, wege [χαράσσειν] die Sichel [ἀσπις], wecke das Gesinde, verlaß die schattigen Sitze und den Morgenschlaf. Eile, die Frucht [καρπός] nach Hause zu schaffen, damit es dir nicht an Nahrung [βίος] fehlt. Stehe früh auf! denn die Morgenröthe nimmt ein Drittel der Arbeit in Anspruch, die Morgenröthe fördert jede Arbeit. Wenn die Artischocke [σκόλυμος] blüht, die Cifade auf den Bäumen ihren schwirrenden Gesang ertönen läßt, die Zeit des arbeitsvollen Sommers da ist, die Hitze Kopf, Glieder und Leib austrocknet, dann setze dich in eine schattige Höhle,

¹⁴²⁾ Ein scheidenförmiges Blatt.

laß dich an Wein, Maza [μάζα], Milch und Rindsbraten, und bethleh den Knechten, die heilige Frucht der Ceres [Ἀημήτηρ] auf der gut geebneten Tenne [ἀλώνη] im Lustzuge zu dreschen [θλίβειν]. Die ausgedroschenen Körner miß sorgfältig ab, und verwahre sie gut.

Cato de r. r. 10. Der Landwirth muß Sicheln vorrätig haben, mit denen man Gras schneidet [falx fönaria], andre mit denen man Getreide schneidet [falx stramentaria], und andre mit denen man Bäume ausputzt [falx arboraria].

Cato de r. r. 134. Bevor die Ernte [messis] beginnt, mußt du ein Schwein opfern. Ehe Spelt, Weizen, Gerste, Bohnen, Rübsamen [rapicium semen] eingebracht werden, opfere der Ceres ein Schwein weiblichen Geschlechts, aber dem Janus, dem Jupiter und der Juno Weihrauch [thus] und Wein. Ehe das Schwein geschlachtet wird, lege dem Janus ein Häuflein Opferkuchen hin [struem commovere], und sprich also: „Vater Janus, ich lege dir Opferkuchen vor und bete gute Gebete, auf daß du mir, meinen Kindern, meinem Hause und meinem Gesinde gnädig sein wollest. Auch dem Jupiter bringe Opferkuchen [ferctum] dar, und bete [mactare] also: „Jupiter, ich lege dir diesen Opferkuchen vor und bete gute Gebete, auf daß du mir, meinen Kindern, meinem Hause und meinem Gesinde gnädig sein wollest. Laß dir diese Opferkuchen gesegnet sein.“ Darauf bringe dem Janus Wein dar und sprich: „Vater Janus, wie ich dir bei Darbringung des Opferkuchens gute Gebete gebetet, so laß dir auch diesen Opferwein gesegnet sein.“ Ferner bete auch zum Jupiter so: „Jupiter, laß dir den Opferkuchen und den Wein gesegnet sein.“ — Sodann schlachte das Schwein. Sind dessen Eingeweide zerschnitten, so bringe, wie vorher, dem Janus und Jupiter Opferkuchen dar, gib dem Janus und Jupiter abends Wein, und endlich bringe der Ceres die Eingeweide des Schweines und Wein dar.

Varro de r. r. 1, 50. Der Name Ernte [messis] kommt von Ernten [metere] her, und wird insbesondere vom Getreide [frumentum] gebraucht. Letzteres wird aber auf dreierlei Weise geerntet: 1) Die Schnitter fassen ein Bündel Halme mit der linken Hand, schneiden sie mit der Sichel [falx] nahe an der Erde ab und legen jedes abgeschnittne Bündel auf die Erde. Sind deren nun viele vorrätig, so nehmen sie dieselben vor und schneiden die Ähren ab. Die Ähren [spica] werden in Körbe geworfen u

auf die Tenne geschafft, das Stroh [stramentum] wird auf dem Felde gelassen und in Schobern aufgebanst. — Anders wird z. B. im Picenischen geerntet. Dort haben die Schnitter einen krummen hölzernen Stab, an dessen Ende sich eine kleine eiserne Säge befindet. Mit der Säge wird ein Bündel Aehren gefaßt und abgeschnitten; die Halme bleiben stehn, und werden erst später unten abgeschnitten [subsecare]. — Auf die dritte Art wird bei Rom und in den meisten Gegenden geerntet [metere]. Man faßt die Halme oben mit der linken Hand und schneidet sie mitten durch. Das auf diese Weise stehn bleibende Stroh wird erst später abgeschnitten. Das obere Theil, welches mit der Aehre abgeschnitten ist, kommt mit auf die Tenne, wohin es in Körben getragen wird. Hier wird es offen [palam] hingelegt, und mag wohl deswegen palea heißen. — Das Wort stramentum [Stroh] leitet man von sternere [streuen] her.

Sobald das Getreide reif ist, muß zur Ernte geschritten werden. Die abgeschnittnen Aehren werden in Körben auf die Tenne getragen.

Colum. de r. r. 2, 20. Ist die Saat reif, so muß man die Ernte rüstig beginnen, sonst thun Vögel und andre Thiere Schaden, oder die Körner, ja selbst die Aehren fallen von den ausgetrockneten Halmen; tritt vollends Sturm oder Wirbelwind ein, so fällt das Meiste zu Boden. Den Anfang der Ernte macht man in der Zeit, wo die Körner noch nicht ganz hart sind, und läßt die Körner auf der Tenne oder im Schober noch nachwachsen. — Es gibt aber verschiedene Arten, das Getreide zu schneiden. Viele schneiden den Halm in der Mitte mit Sicheln ab, die entweder einen Schnabel oder Zähne haben; Viele reißen die Aehre mit einem kammförmigen Werkzeug ab, was sehr leicht ist, wenn die Halme einzeln, aber schwer, wenn sie dicht stehn. — Sind nun die Aehren mit einem Theile des Halmes abgeschnitten, so bringt man sie sogleich in einen Haufen oder unter ein auf dem Felde errichtetes Dach, und drischt sie, sobald die Sonne sie ausgetrocknet hat. Sind aber die Aehren allein weggenommen, so kann man sie in eine Scheuer bringen, und dann im Winter mit Stöcken [baculus] ausdreschen, oder die Arbeit vom Vieh verrichten lassen. Wird auf der Tenne gedroschen, so geht Das besser mit Pferden als mit Ochsen, wobei man auch eine Dreschwalze [tribula] oder Schleife [traha] in Anwendung bringen kann; beide machen die Halme mit Leichtigkeit klein. Die Aehren selbst werden lieber mit Stöcken [fustis] geschlagen,

und dann mit Futterschwingen [vannus] gereinigt. Ist das Getreide mit Spreu [palea] gemischt, so benutzt man zur Reinigung einen gelinden und gleichmäßig wehenden Wind. Uebrigens ist es nicht rathsam, auf einen solchen zu warten, weil der harte Winter oft früher kommt, als der gewünschte Wind. Man benutzt demnach lieber den ersten besten Wind. Herrscht mehrere Tage Windstille, so reinigt man mit der Futterschwinge, um nicht am Ende durch Mangel an Wind um den ganzen Ertrag der Ernte zu kommen. Soll nun das Getreide für mehrere Jahre aufbewahrt werden, so muß es nochmals gereinigt werden, denn je reiner es ist, desto weniger wird es von Kornwürmern angegriffen. Soll es bald verthan werden, so reinigt man es nicht wieder, sondern kühlt es im Schatten, und bringt es dann in den Kornspeicher.

Plin. 18, 30, 72. Es gibt auch Gegenden, wo man die ganzen Halme mit der Wurzel ausreißt, damit das Stroh so lang als möglich bleibt, und zum Decken der Häuser dienen kann. — Die Halme [culmus] des Welschen Hirsen [panicum] dienen nicht zum Dachdecken; die des Gemeinen Hirsen [miliun] werden in der Regel verbrannt. Das Gerstenstroh [hordei stipula] bekommen die Ochsen zu fressen; es ist ihnen sehr willkommen. — In Gallien werden die Rispen des Welschen und Gemeinen Hirsen einzeln mit einem Handkamm geerntet.

g. Tenne, Dreschen, Speicher.

Varro de r. r. 1, 51. Die Tenne [arca] wird im offenen Felde auf einer Höhe angelegt, die der Wind bestreicht. Sie muß kreisrund sein, in der Mitte etwas erhaben, damit das Regenwasser ablaufen kann. Der Boden muß von Natur fest sein und noch fester gestampft werden, besonders wenn er aus Thon besteht, damit sie im Sommer keine Rizen bekommt, in die dann Körner fallen, in die sich Wasser zieht, und die den Mäusen und Ameisen Gelegenheit zur Ansiedelung geben. Man pflegt deswegen die Tenne mit Delabgang zu begießen; dieser läßt kein Unkraut aufkommen, und ist Gift für Mäuse und Maulwürfe. Manche machen die Tenne aus Steinen oder aus einer festgeschlagenen Kittmasse. In Ländern, wo zur Dreschzeit oft heftige Regen fallen, gibt man der Tenne auch ein Dach. Ist sie dachlos und die Gegend heiß, da macht man neben sie ein Dach, unter dem sich die Arbeiter in der Mittagshitze ausruhen können.

Varro de r. r. 1, 52. Um zur Ausfaat den besten Samen [semen] zu haben, drischt man die schönsten Aehren, für sich. Das Dreschen geschieht oft mit der Schleife [tribulum], vor welche Zugvieh gespannt ist. Sie besteht aus einem Brete, das durch Steine oder Eisen rauh gemacht ist, und auf dem eine schwere Last liegt oder der Drescher sitzt, während das Vieh zieht und so die Körner aus den Aehren reibt. Man braucht auch einen von Brettern gebauten sogenannten Punischen Wagen, auf dem der Drescher sitzt, und der auf gezähnten Walzen geht; er ist z. B. im dießseitigen Spanien und anderwärts in Gebrauch. Man läßt auch in manchen Gegenden die Körner vom Vieh austreten, und jagt es zu diesem Zwecke mit Stöcken darauf herum.

Sind die Körner aus den Aehren gedroschen, so wirft man sie mit Wannen oder Wurfschaufeln bei gelindem Winde in die Höhe. So fällt die Frucht selbst wieder gerade nieder und wird in Körbe gepackt; die Spreu [acus] fliegt beim Wurfeln [evannitur] bis über die Tenne hinaus.

Varro de r. r. 1, 57. Der Weizen wird in hohen Speichern [granarium] aufbewahrt, durch welche der Nord- und Ostwind streicht, wohin aber keine feuchte Luft bringen kann. Wände und Boden bekommen einen festen Ueberzug von marmorähnlichem Stuck, oder wenigstens von Thon, der mit Spreu und Delabgang durchknetet ist. Ein solcher Ueberzug schützt gegen Mäuse und Würmer, macht auch die Körner fester. Manche besprengen die Körner selbst mit Delabgang, Andre mit andren Dingen.

In manchen Ländern, wie in Kappadocien und Thracien, werden unterirdische Höhlen, die man Seiren nennt, als Kornspeicher benutzt; in Spanien haben die Leute zu diesem Zwecke Schachte [puteus]. Deren Boden wird mit Spreu belegt, und es wird dafür gesorgt, daß weder Nässe noch Luft eindringen kann. Wo es an Luft fehlt, da fehlt auch der Kornwurm [curculio]. In diesen Schachten hält sich der Weizen wohl 50 Jahre gut, der Gemeine Hirsen aber 100. Im dießseitigen Spanien und in Apulien bauen die Landleute auch hohe Kornspeicher [granarium]; sie sind so eingerichtet, daß sie von der Seite aus durch Fenster und auch durch Oeffnungen, die in ihrem Boden sind, gelüftet werden können.

Varro de r. r. 1, 58. Busbohnenn und Hülsenfrüchte können lange in Delgefäßen aufbewahrt werden.

Varro de r. r. 1, 63. Beginnt der Kornwurm auf dem Speicher Schaden zu thun, so nimmt man das von ihm angegangene Getreide, legt es an die Sonne, setzt auch Wassergefäße daneben, in welchen sich die Kornwürmer von selbst sammeln und sterben. — Wer sein Getreide in Schächten liegen hat, muß diese, wenn er es herausholen will, vorher öffnen, denn es ist gefährlich, gleich nach der Oeffnung hinunter zu steigen, und man hat Beispiele, daß Leute dabei erstickt sind. — Spelt [far], den man in Aehren aufbewahrt hat und dann zum Verspeisen anwenden will, nimmt man im Winter vom Speicher, stampft ihn und röstet ihn dann.

Plin. 18, 30, 72. Der Spelt läßt sich nicht gut aus den Hülsen dreschen, wird daher in ihnen aufbewahrt. — Die Spreu vom Getreide wird wie Heu verfüttert; am besten ist die vom Gemeinen Hirsen, nächst dem von der Gerste, am schlechtesten die von Weizen. — Um Stroh [culmus] zu verfüttern, drischt man es mürbe, besprengt es mit Salzwasser, trocknet es, und wirft es dann dem Rindvieh Bündelweis vor. — Die Stoppeln [stipula] zünden Manche auf dem Felde an, und Virgil preist dieses Verfahren sehr hoch; sein wichtigster Grund ist, daß dabei das Unkraut mit verbrennt.

Plin. 18, 30, 73. Die Speicher [horreum] wollen Einige mit 3 Fuß dicken Backsteinmauern erbaut wissen; man soll sie nach ihrer Meinung von oben füllen, keinen Luftzug gestatten, keine Fenster dran haben. Andre wollen Fenster, die aber nur nach Nordosten oder Nord gerichtet sind; sie verlangen auch, daß beim Bauen kein Kalt verwendet wird, indem sie meinen, er sei dem Getreide sehr schädlich. Cato schreibt vor, den Estrich der Speicher mit Delabgang zu tränken. Manche Landleute legen hölzerne Kornspeicher [granarium] an, die auf Säulen ruhn und von allen Seiten her, auch von unten, Luftzug haben. Andre behaupten dagegen, daß das Getreide in solchen hölzernen Speichen zusammenschrumpfe, und daß es sich erhitze, wenn es unter Ziegeln liege. Viele verbieten das Umstechen des Getreides, und sagen, der Kornwurm dringe nicht über 4 Finger tief ein, und so sei Alles, was tiefer liegt, sicher. Columella glaubt auch, der Westwind [favonius] sei den Getreidevorräthen zuträglich, worüber ich mich wundere, da er doch zu den trockensten Winden gehört. Manche geben den Rath, man solle eine Feuerkröte [rubeta] an einem Hinterbein im Eingang der Speicher auf-

ngen. — Mir scheint, es komme vorzugsweis darauf an, daß das Getreide zu rechter Zeit aufgespeichert wird; denn wird es feucht und unreif eingebracht, oder warm aufgehäuft, so ist man gewiß nicht vor Schaden sicher. — Einige besprengen den Weizen, der größeren Haltbarkeit wegen, mit Delabgang; Andre nehmen dazu chalcidische oder karische Kreide, oder Wermuth [absinthium, absinthium]. Auch zu Olynth und bei Gerinth auf Eubäa gibt es eine Erdbart, welche das Verderben des Getreides verhindert. In den Aehren aufzuwahrt leidet es ebenfalls nicht leicht. Die vortheilhafteste Anstalt zur feinen Aufbewahrung besteht in Gruben [scrobs], die man Siren nennt, und die z. B. in Kappadocien, Thracien, Afrika gebräuchlich sind. Man legt sie in trockenem Erdreich an, deckt ihren Boden mit Stroh, und wirft die vollen Aehren hinein.

Barro behauptet, daß sich in einer Höhle bei Ambracia Aufzeichnungen von der Zeit des Königs Pyrrhus bis zu dem Kriege erhalten haben, welchen Pompejus der Große gegen die Seeräuber geführt, also ungefähr 220 Jahre lang. — In Kichern erzeugen sich auf Kornböden keine Würmer. — Manche schütten die Hülsenfrüchte über Krüge, die mit Essig gefüllt und oben mit Pech versehen sind, und die auf Asche stehen. Hierdurch glauben sie die Würmer abzuhalten. Andre thun sie in Salzässer und verstreichen sie mit Gyps. Noch Andre besprengen die Linsen mit Essig, der mit Saft von Silphium-Thapsia [laserpitium]¹⁴³⁾ angemacht ist, und befeuchten sie, wenn sie wieder trocken sind, mit Del. Das beste Verfahren besteht aber darin, daß man Alles, was sich lange halten soll, bei Neumond sammelt¹⁴⁴⁾. Sammelt man dagegen bei zunehmendem Mond, so nehmen auch die Körner noch an Größe zu¹⁴⁵⁾, und man profitirt also in dem Falle, daß man sie verkaufen will.

Pallad. de r. r. 1, 19. Der Speicher [horreum] muß hoch und weit von aller Feuchtigkeit, namentlich von der Miststätte und den Ställen entfernt liegen, muß kühl und luftig sein. Sein Boden muß mit Backstein gepflastert sein, und, wo große Ernten zu erwarten, wird der ganze Raum in Abtheilungen gebracht. Wo we-

¹⁴³⁾ Thapsia Silphium, Linné.

¹⁴⁴⁾ Hilft so wenig wie die Feuerkröte.

¹⁴⁵⁾ Nehmen nicht zu.

nig zu erwarten, werden die verschiednen Körnerarten nur durch Flechtwerk getrennt, oder in Körben untergebracht. Die Wände der Kornböden [granarium] werden mit Lehm überzogen, dem Delabgang beigemischt, und der mit Blättern von wilden und zahmen Delbäumen, statt mit Spreu, gemengt ist. Eine solche Wand schützt gegen Kornwürmer und andre schädliche Thiere. Zu demselben Zwecke mischt man auch dem Getreide Korianderblätter bei. Das Wichtigste, was man zur Erhaltung des Getreides im Voraus verfügen kann, besteht übrigens darin, daß es von der Tenne, ehe es auf den Speicher kommt, erst an einem besondren Orte abgekühlt wird. — Auch das klebrige Berufstraute [conyza]¹⁴⁶⁾ soll, wie die Griechen versichern, getrocknet unter das Getreide gelegt, seine Erhaltung für lange Zeit sichern.

IX. Mühle.

Hom. *Odyssea* 20, v. 105 seqq. Im Palaste des Odysseus auf Ithaka standen Mühlen, und mit diesen bereiteten 12 Müllerinnen [ἀλετρις γυνή] Schrot [ἄλφιτον] und Mehl [ἄλειον] aus Weizen [πυρός], den sie schroteten [ἄλειν]. Die schwächste der Müllerinnen arbeitete noch fleißig, wie die übrigen ihr Tagewerk vollendet hatten, stellte aber, wie sie bei heitrem Himmel gewaltigen Donner hörte, ihre Mühle hin [μύλην στήσασα] und betete zum Zeus: „Erhöre mich! tödte die Freier, für die ich immer mahle [ἄλφιστα τέυχειν] und mich zu Tode arbeiten muß.“

Cato *de r. r.* 10, 4. Der Landmann muß eine Mühle haben, die von einem Esel bewegt wird [molä asinariä], und eine andre, die von Menschenhänden gedreht wird [molä trusatiles].

Virgil, *Aeneis* 1, v. 178 seqq. Als Aeneas mit seine Gefährten gelandet war, zündeten diese Feuer an, rösteten das Getreide und schroteten es zwischen Steinen [frangere saxo].

Servius ad Virgil. *Aen.* 1, 179. Die Alten hatten keine eigentlichen Mühlen, sie rösteten das Getreide und zerstieß es dann im Mörser [in pilas missa pinsere], und Denjenigen, welcher dieses Geschäft besorgte, nannte man pinsor, jetzt heißt er pisto

¹⁴⁶⁾ *Erigeron viscosum*, Linné.

Ovid. Fast. 6, 318. Das Eselchen treibt die aus Tracht gebaute Mühle [pumiceä molä].

Ovid. Medic. fac. 72. Laß Lupinen und Buschbohnen zwischen schwarzen Mühlsteinen mahlen ¹⁴⁷).

Vitruv. de architectura 10, 10. An Flüssen baut man Räder [rota], deren Kranz [frons] Schaufeln [pinna] hat, gegen welche das Wasser stößt, so daß die Räder sich drehen müssen ¹⁴⁸). Bei der Mühle trägt die Welle [axis] des Wasserrads an ihrem andren Ende [in uno capite] ¹⁴⁹) ein gezähntes Rad [tympanum dentatum], welches senkrecht läuft wie das Wasserrad. Dieses gezähnte Rad treibt ein andres wagrechtes [planus] Rad, dessen Axe ein Eisenstab [subscus] ist, der den Läufer hält [qua mola continetur] ¹⁵⁰). Ueber dem Läufer [in qua machina] steht ein Trichter [infundibulum], aus dem das Getreide zwischen die Mühlsteine [molä im Plural] läuft, woselbst es durch die drehende Bewegung in Mehl verwandelt wird.

Plin. 18, 10, 23. Das Stampfen [pistura] des Getreides, des HirSENS, Sesams u. s. w. ist nicht immer leicht. In Etrurien stampft [pisere] man die Aehren des Speltes, nachdem sie geröstet [torrere] sind, vermittelt einer mit Eisen beschlagenen Mörseleule [pilum præferratum] in einen engen gezackten Mörser [fistula serrata] ¹⁵¹). Stampfen die Leute unvorsichtig, so werden

¹⁴⁷) Ebenfalls Tracht gemeint.

¹⁴⁸) Es ist hier von unterschlächtigen Wasserrädern die Rede. Der Kranz (Umfang) derselben hat Schaufeln (Querbretter), gegen welche das Wasser stößt, wenn es den unten befindlichen Theil des Rades berührt.

¹⁴⁹) An dem im Innern des Gebäudes befindlichen Wellende, woselbst ihre Mühlen das Rammrad tragen, welches das Getriebe in Umlauf setzt. Die Welle dieses Getriebes (Drillings) trägt den Läufer.

¹⁵⁰) Man denke sich, daß der Läufer in der Mitte das Auge (Loch) hat, durch welches das Getreide fällt, um zwischen Läufer und Bodenstein zu kommen. Mitten durch das Auge geht wagrecht ein eiserner Stab (subscus), der nach 2 Seiten hin verlängert und eine Speiche des um den Läufer gelegten Rades vorstellt. Die Mitte dieses Eisenstabes trifft in die Mitte des Auges, ist die Mitte des Läuferwells und Läufers, und wird von einer unbeweglichen Eisenplatte getragen, die aus der Mitte des Bodensteins hervorragt.

¹⁵¹) Bei Cato de r. r. 10, 3 bedeutet fistula farraria ebenfalls einen Mörser.

die Körner zerstoßen und das Eisen kann brechen ¹⁵²⁾. Der größte Theil Italiens wendet eine raube Mörserteule [ruidum pilum] ¹⁵³⁾ an, läßt auch wohl die Arbeit durch ein Räderwerk besorgen, dessen Bewegung vom Wasser ausgeht. — Uebrigens will ich hier noch anführen, wie man nach Mago's Meinung stampfen soll. Er rät, den Weizen erst sehr naß zu machen, dann die Spelzen abzustampfen [evallere] ¹⁵⁴⁾, dann ihn an der Sonne zu trocknen und nun nochmals zu stampfen. Eben so solle man mit der Gerste verfahren. Linsen solle man erst rösten, dann mit Kleie [furfur] leicht stampfen, auch könne man statt der Kleie Backstein oder Sand nehmen. Die Richer-Platterbse [ervilia] ¹⁵⁵⁾ solle man wie die Linsen behandeln, den Sesam aber erst in heißem Wasser einweichen, dann ausbreiten, dann reiben, und ferner in kaltes Wasser werfen, so daß die Spreu oben auf schwimmt; endlich solle man ihn abermals auf einem Leinwandtuche in der Sonne ausbreiten, und zwar schnell, damit er nicht mißfarbig und schimmelig werde [mucescere].

Plin. 18, 11, 29. Gries [alica] ist eine ganz vortreffliche und sehr gesunde Speise. Den besten bereitet man in Italien, und namentlich berühmt ist der kampanische. In Kampanien wird das ganze Jahr hindurch gesät, Einmal welscher Hirsen, zweimal Spelt, und doch blühen im Frühling zwischen den Saaten, die in dessen geruhet haben, Rosen, die an Wohlgeruch die Gartenrose übertreffen. Man pflegt zu sagen, Kampanien erzeuge mehr Wohlgerüche als andre Länder Del. Der kampanische Gries wird aus Spelt [zea], den ich auch Korn [semen] nenne, bereitet. Er wird in einem hölzernen Mörser gestampft, denn harter Stein würde ihn zu Staub zermalmen. Das Stampfen besorgen gefesselte Sklaven. Das Unterende der Mörserteule ist mit Eisen belegt. Ist durch Stampfen die Schale [tunica] abgelöst, so wird der von ihr

¹⁵²⁾ Es ist hier vom Spelt die Rede, und gemeint, daß von ihm nur die Spelzen abgestoßen werden sollen. Mehl würde man in einem Mörser, dessen Inneres Zacken hätte, nicht zu Stande bringen.

¹⁵³⁾ Der Gegensatz scheint zu sein: Bei den Etruskern ist das Innere des Mörsers zackig, die Keule aber nicht; bei den andren Italiänern ist der Mörser glatt, die Keule aber rauh. — Die ganze Darstellung ist nicht klar; das ganze Kapitel hat jedenfalls im Laufe der Zeit viele Fehler aufgenommen.

¹⁵⁴⁾ Hier ist wie beim Spelt anzunehmen, daß die ganzen Weizenähren, ohne vorhergehendes Dreschen, gestampft werden. — ¹⁵⁵⁾ Lathyrus Cicera, L.

befreite Kern [medulla] klein gestoßen [concidere]. Auf diese Weise erhält man 3 Sorten von Gries, eine feinere, mittlere und gröbere. — Ist man so weit, so ist die Waare schon besser als die alexandrinische, jedoch fehlt ihr noch die schöne weiße Farbe, durch welche sie sich auszeichnet. Erst durch die Beimischung von Kreide [creta] wird der kampanische Gries weiß und zart, was allerdings wunderbar klingt ¹⁵⁶⁾. Man findet diese Kreide zwischen Putroli und Neapel auf dem sogenannten Weißerbigen Hügel [collis Leucogäus]. Es ist noch jetzt ein Dekret des Kaisers Augustus vorhanden, durch welches er, als er eine Kolonie nach Apulia führte, befahl, es sollten den Neapolitanern jährlich 20,000 Sestertien für den besagten Hügel aus seiner kaiserlichen Kasse gezahlt werden. Als Grund dieser Bestimmung wurde angegeben, daß die Kampaner behaupteten, ohne jenes Mineral [metallum] keinen Gries fertigen zu können. — Unächter Gries wird meist aus einem Spelt gemacht, der in Afrika ausgeartet ist [degenerare]. Seine Aehren sind breiter, dunkler, und stehen auf einem kurzen Stalm [stipula]. Man stampft die Ähren mit Sand, aber die Schale geht dennoch nicht leicht ab. Sodann wird der vierte Theil Gyps [gypsum] zugelegt, und die Mischung durch ein Mehlsieb [farinarium cribrum] gesiebt. Das Größte bleibt im Siebe zurück und heißt Rückstandsgries [alica excepticia]. Was durchgegangen ist, wird in einem feinen Siebe gesiebt, und auf diese Weise entsteht die zweite Griesforte [alica secundaria]; beim dritten Sieben in einem noch feineren Siebe geht fast nur der Sand durch, und was im Siebe bleibt heißt Siebgries [alica cribraria]. — Man fertigt auch aus Weizen unächten Gries, indem man ihn halbgar kocht, an der Sonne trocknet, leicht anfeuchtet, und endlich zwischen Mühlensteinen [molæ im Plural] mahlt.

Plin. 36, 18, 29 u. 30. Varro gibt an, die beweglichen Mühlensteine seien in Volsinii erfunden worden; einige solche Steine sollen sich von selbst bewegt und dadurch ihren Beruf angedeutet haben. — Nirgends kommt ein Stein vor, der so brauchbar für Mühlen wäre, wie der italienische. In manchen Provinzen findet sich gar kein brauchbarer.

Juvenal. 8, 66. Abgelebte Gäuler zerren am Wagen;

¹⁵⁶⁾ Es ist noch zu bemerken, daß creta nicht bloß Kreide, sondern auch weißen Thon bedeuten kann.

sie würden sich besser zum Drehen des Mühlsteins passen [veisare molam].

Pausanias, Lacon. 3, 20, 2. Man sagt, daß Myles Sohn des Xeler, von allen Menschen zuerst die Mühle [μύλος] erfunden, und zu Alesia Getreide gemahlen [ἀλέειν, ἀλέσαι] habe.

Aulus Gellius, Noctes atticae 3, 3. Varro und viel andre Schriftsteller sagen, der Komödiendichter Plautus habe die Lustspiele, welche Saturio und Aditus heißen, und noch eins, dessen Name mir nicht gleich einfällt, in der Stampfmühle [pistrinum] geschrieben; er habe nämlich all sein durch seine Schriften verdientes Geld in kaufmännischen Unternehmungen verloren, sei arm nach Rom zurückgekehrt, und habe sich daselbst an einen Bäcker [pistor] vermiethet, bei dem er an der Handmühle [molä trusatiles] gearbeitet.

Pallad. de r. r. 1, 42. Ist Wasser zur Gnüge vorhanden, so muß man es auch benutzen, um Wassermühlen [aquaria molä] anzulegen, wo das Getreide, ohne daß ein Vieh oder ein Mensch sich anstrengt, gemahlen [frangere] wird.

Eustathius 1571, 38. Müllerinnen heißen γυναῖκες ἀλετριδες, auch μυλωθροὶ und μυλωθρίδες.

Eustath. 1885, 9. Die Müllerin heißt ἀλετρις ἡ von ἀλέω oder ἀλίσσω, wovon auch das Mahlen ἀλετός heißt. — Zu Athen gab es auch, wie man im Rhetorischen Lexikon findet Jungfrauen, die Müllerinnen [ἀλετριδες κόραι] hießen, weil sie die zu Opfern nöthigen Opferthiere [πόπανον] verkauften. Die Müllerinnen standen in hohen Ehren, und es gab in Athen auch heilige Mühlen [μυλών]. — Pausanias sagt, jene attischen Müllerinnen hätten das heilige Mehl gemahlen [ἀλετὸν ἀλεῖν].

Nachtrag zur Mühle. Die Zeit, wo Wassermühle erfunden worden, betreffend, so hat Salmasius gezeigt, es sei höchst wahrscheinlich, daß Dies zu Cicero's Zeit geschehn. Salmasius hat die von Aelius Lampridius verfaßte Lebensbeschreibung des Kaisers Heliogabal herausgegeben. Es findet sich in dieser (Kap. 24) eine Stelle, wo erzählt wird, „Heliogabal habe sich öfters den Spaß gemacht, seine Freunde an ein Wasserrad binden und dieses dann Bewegung setzen zu lassen, so daß sie abwechselnd gehörig getanzt und dann wieder an die Luft gebracht wurden.“ Zu dieser Stelle macht nun der gelehrte Herausgeber folgende Bemerkung: „Antipatros

welcher nach meinem Dafürhalten zu Cicero's Zeit gelebt, hat ein Epigramm hinterlassen, aus dem wir ersehn, daß die Anwendung der Wasserräder zu jener Zeit eine neue Erfindung gewesen. Es lautet aber besagtes Epigramm also: „Lasset die mahlende Hand [$\chiεῖρ \muυλαῖος$] nun ruhen, ihr Müllerinnen, schlaft ruhig weiter, wann der Hahn die Morgenröthe verkündet. Ceres hat den Najaden befohlen, eure Arbeit zu verrichten. Sie ergreifen den Kranz [$τροχιή$] des Rades, drehen die Radwelle, und diese dreht mit ihren Speichen [einem Stirnrad] die hohle Last von 4 Mühlsteinen [$\muύλας$]“¹⁵⁷⁾.

Die zwei alten römischen Mühlsteine, welche man zu Anfang des vorigen Jahrhunderts zu Adel in Northshire gefunden, und von welchen Thornsby in den Philosophical transactions n. 282, p. 1285, Nachricht gegeben, waren so beschaffen: Der eine Stein war 20 Zoll breit, oben gewölbt, also ohne Zweifel der Bodenstein; der andre hatte eine auf jene Wölbung passende Vertiefung, an welcher Einkerbungen zu erkennen waren, stellte also ohne Zweifel den Läufer dar. S. Bedmann's Geschichte der Erfindungen, Bd. 2, Stüd 1, Seite 10.

Zur Zeit, wo Pompeji unterging, waren die Mühlen schon zu ziemlicher Vervollkommenung gediehn. Sie wurden in besagter Stadt nicht von Wasser getrieben, weil weder ein Bach, noch ein Fluß zu Gebote stand. An's Ketten der Mühlsteine haben bei hereinbrechender Noth wohl nur Wenige gedacht, und so fehlt es denn jetzt dort nicht an Mühlsteinen, durch welche man einen deutlichen Begriff von der Art und Weise, wie damals gemahlen wurde, bekommt. Der Bau einer solchen pompejanischen Mühle ist, was die Steine betrifft, folgender. Ein kreisförmiger, großer Stein bildet die Grundlage; sein Rand ist erhaben; das fertig gemahlene Mehl fällt auf den genannten Stein, sammelt sich auf dessen Rande und wird mit der Hand hinweg genommen. Auf der Mitte dieses Steines erhebt sich ein aus rauhem Trachyt geformter, am Oberende wagrecht abgestufter Regel; aus der Mitte dieses Oberendes ragt ein kurzer Eisenzapfen hervor. — Der beschriebene Regel bildet den sogenannten

¹⁵⁷⁾ Da nur der Läufer hohl ist, so ist hier von einer Mühle mit 4 Läufers, also 4 Gängen, die Rede. Denken wir uns die damaligen Mühlsteine noch klein, wie die der Handmühlen, so konnte Ein Wasserrad bequem deren 4 treiben.

Bodenstein der Mühle; ihn muß der Läufer umschließen und sich so um ihn drehn, daß in dem zwischen Bodenstein und Läufer befindlichen engen Raume die Körner gemahlen werden. — Der Läufer hat die Gestalt einer Sanduhr, ist aber oben und unten offen, bildet also einen Doppeltrichter. In seine Mitte ist eine eiserne Scheibe eingesetzt, welche in der Unterseite ihrer Mitte eine Höhle hat, die auf den Eisenzapfen des Bodensteins paßt. Senkt man nun den Läufer über den Bodenstein, so wird dieser von dem unteren Trichter des Läufers umfaßt. In den oberen Trichter wird das Getreide geschüttet; dieses läuft durch 4 Löcher, von welchen die Eisenscheibe durchbohrt ist, abwärts, geräth zwischen Bodenstein und Läufer, und wird zermalmt, wenn der letztere sich dreht.

Auch die alten Deutschen haben ihr Getreide zwischen Handmühlsteinen gemahlen. In den Gräbern zwischen Wittenberg und Schlieben findet man solche Mühlsteine. Siehe Wagner's „Aegypten in Deutschland, Leipzig, Hartmann, 1833.“

Daß man das Getreide noch viele Jahrhunderte nach Erfindung der Mühlsteine auch in Mörsern gestampft hat, beruht wohl theils darauf, daß das Stampfen wohlfeiler und einfacher war, theils darauf, daß man wahrscheinlich durchaus nicht im Stande war, den Spelt zwischen Mühlsteinen von den Spelzen zu befreien, dieses Geschäft also durch Stampfen verrichten mußte, und es dann bequemer fand, nachdem man die Spelzen abgesondert, auch das Schrotten noch im Mörser zu besorgen. — Noch in unsrer Zeit pflegen Delmüller, deren Mühle mit Stampfen geht, unter diesen ihr für's Vieh bestimmtes Getreide in Schrot zu verwandeln.

Daß sich die Wassermühlen nur sehr langsam verbreitet, ist ebenfalls natürlich, da jede Haushaltung von jeher ihren Mörser und ihre Mühlsteine hatte, und an Sklaven großer Ueberfluß war. — In Sardinien hat noch heutiges Tages fast jede Haushaltung ihren Esel, der die Mühle besorgt.

„Daß namentlich die Zahl der Rossmühlen“, sagt Bedmann in seiner Geschichte der Erfindungen, Bd. 2, Stüd 1, S. 18 folg., „noch langhin sehr groß geblieben, kann man aus vielen Stellen schließen. Als z. B. Caligula, ungefähr 23 Jahre nach dem Tode des Augustus, zur Fortbringung von allerlei Sachen Pferde und Ochsen aus den Mühlen wegnahm, entstand in Rom Brodmangel, Sueton., vita Caligulä, cap. 39, woraus der Schluß zu

ziehen, daß damals nur wenige Wassermühlen vorhanden gewesen. — Auch in den Gesetzen ist ihrer und der Handmühlen noch lange Zeit nachher gedacht worden. Der Jurist Paulus, welcher ungefähr um's Jahr 240 nach Christo lebte, nannte, wo er die zum Vermächtniß eines Bäckers und eines Landwirths gehörigen Stücke bestimmte, den Mülleresel, *asinus molendarius*, und die Mühle, *mola*. *Digestorum lib. 33, tit. 7, 18, cum de lanionis*. — Verordnungen über die Mühlenflaven kommen noch unter Valentinian vor. *Cod. Theodos. lib. 14, tit. 3, 7 oder L. 7. Post quinquennii. C. Th. de pistoribus*. — Als die Einführung des Christenthums die Sitten verbesserte, wurden die Sklaven seltner, und Ausonius, der unter Theodosius dem Großen, gegen Ende des dritten Jahrhunderts, lebte, meldet ausdrücklich, daß man zu seiner Zeit aufgehört, Sklaven zu halten und Mühlen von Menschen treiben zu lassen.“

„Öffentliche Wassermühlen kommen inzwischen erst unter Honorius und Arcadius vor, und die ältesten Gesetze, die derselben (*aquæ molarum*) gedenken, um's Jahr 398, zeigen deutlich, daß sie damals noch eine neue Anstalt gewesen, die man durch öffentlichen Schutz sichern mußte. Befehle wurden in dieser Absicht noch gegen Ende des fünften Jahrhunderts von Zeno erneuert und geschärft. *Cod. Theodos. lib. 14, tit. 15, 4; und Cod. Justin. lib. 2, tit. 42, 10*. — Die Mühlen Rom's waren an den Kanälen, welche Wasser nach Rom führten, angelegt; und weil dieses von vielen Handwerkern und zu mancherlei Gebrauch benutzt ward, so war verordnet, daß bei Vertheilung des Wassers die Mühlen allemal vorgehen sollten. Die meisten lagen unten am Berge Janikulus. *Procopius, Gothicorum lib. 1, 19. Prudentius contra Symmachum, lib. 2, v. 948*. — Da sie von so wenig Wasser getrieben wurden, so werden sie vermuthlich sehr wenig gefördert haben.“

„Als Vitiges, König der Gothen, im Jahre 536 nach Christus den Belisar in Rom belagerte, und die 14 großen Wasserleitungen der Stadt verstopfen ließ, gerieth dieser in große Verlegenheit, nicht wegen Wassermangels überhaupt, denn dawider sicherte ihn die Tiber, sondern wegen Verlustes desjenigen Wassers, welches die Mühlen trieb, die alle an diesen Kanälen lagen. Pferde und Ochsen, die man hätte zum Mahlen brauchen können, fehlten; aber Belisar gerieth auf den kühnen Gedanken, Fahrzeuge auf die Tiber zu bringen, und

die Mühlen auf diese zu legen, um sie vom Strome treiben zu lassen. Der Versuch glückte vollkommen, und es wurden solcher Mühlen so viele, als nöthig waren, gebaut. Um diese zu zerstören, warfen die Belagerer starke Balken in den Strom; aber die Belagerten schützten sich durch vorgezogene Ketten. Dies scheint die Erfindung der Schiffsmühlen gewesen zu sein.“

Windmühlen werden im Alterthum nicht erwähnt.

X. Maza, Puls¹⁵⁸⁾, Brod, Kuchen.

Plato de republica 2, p. 372. Die Hauptnahrung der Republikaner soll, nach Sokrates' Ansicht, aus Gerstenschro [κριθῶν ἄλφιτον] und Weizenmehl [πυρῶν ἄλευρον] bestehen, welche eingemengt [μάσσειν], gekocht [πέσσειν], gebacken [auch πέσσειν werden, so daß tüchtige Maza [μάζα] oder Brod [ἄρτος] entsteht und beides in Körben oder auf reinen Blättern aufgetragen werden kann.

Cato de r. r. 74. Willst du Brod [panis] backen, so wasch die Hände und den Mörser [mortarium] recht rein, thue das Mehl [farina] in den Mörser, allmählig Wasser hinzu, knete [subigere] tüchtig. Hast du es gut geknetet, so gib ihm die richtige Brodgestalt und backe es unter einer irdenen Schüssel [testu]¹⁵⁹⁾.

Cato 75. Einen Opferkuchen [libum]¹⁶⁰⁾ backe in folgender Weise: Nimm 2 Pfund Käse, zerreiße sie gut im Mörser und wenn du sie fein zerrieben hast, so schütte 1 Pfund Mehl von Siligoweizen [farina siliginea] hinzu, oder wenn das Gebäck zart werden soll, so nimm nur $\frac{1}{2}$ Pfund feinsten Weizenmehls [similago] auch füge ein Ei hinzu und knete es gut hinein. Gib der Mase die Brodform, lege Blätter unter, und laß sie auf einem heißen Herd unter einer Schüssel [testu] langsam backen [coquere].

Cato 76. Einen Kuchen [placenta] backe also: Nimm 2 Pfund Mehl von Siligoweizen [farina siliginea], und mache sie naß, kne

¹⁵⁸⁾ Siehe S. 43, Anm. 108.

¹⁵⁹⁾ Man hat sich zu denken, daß das Brod auf den heißen Herd gelegt mit der Schüssel bedeckt, und diese mit heißer Asche und Kohlen dick belegt wurde.

¹⁶⁰⁾ Dieser wurde von den Menschen gegessen, nachdem er den Göttern angeboten war.

se [condepsere], und mache daraus den Boden des Kuchens. Dann nimm 2 Pfund Graupen [alica], thue sie in Wasser, laß sie weich werden, schütte sie dann in einen Mörser und gieße das Wasser ab. Knete [depsere] sie dann mit der Hand, und wenn sie tüchtig durchgearbeitet [subigere] sind, so füge 4 Pfund Mehl hinzu, knete Graupen und Mehl zusammen und mach aus dem so gewonnenen Teige die Zwischenböden [tractum] für den Kuchen. Lege diese Zwischenböden einstweilen in einen Korb [qualum], laß sie da trocken werden, und bestreiche sie überall mit Del. — Ist die Arbeit so weit gediehn, so heize den Herd [focus] und die irdne Schüssel [testum]. — Nun nimm 14 Pfund Schafkäse, der nicht sauer, sondern recht frisch ist, wasch ihn in dreimal zu erneuerndem Wasser tüchtig ab. Trockne ihn dann und bringe ihn in den Mörser, knete ihn darin mit den Händen so gut wie möglich. Nimm ihn dann heraus, reib ihn durch ein Mehlsieb, thue ihn in den Mörser zurück. Füge nun $4\frac{1}{2}$ Pfund Honig hinzu und menge es gut mit dem Käse. — Jetzt lege den Kuchenboden auf ein reines Bret, biege den Rand des Bodens in die Höh, lege mit Del bestrichne Lorbeerblätter unter. Auf den Kuchenboden lege einen Zwischenboden, bestreiche ihn mit der Mischung von Käse und Honig, lege dann wieder einen Zwischenboden, und auf diesen wieder die Käsemischung u. s. w., bis Alles verthan ist. Endlich setze den Kuchen auf dem Herde unter die Schüssel, setze diese ganz mit glühenden Kohlen zu, und laß das Ganze langsam, aber gehörig durchbacken. Zwei- bis dreimal wird die Schüssel abgehoben und nachgesehen, ob der Kuchen gar ist. Ist er wirklich gar [coctus], so wird er vom Herde genommen, und mit Honig bestrichen.

Cato 77. Eine Brezel [spira] backe so: Mach Alles zurecht wie beim Kuchen, lege aber die Zwischenböden nicht wie bei jenem auf, sondern drehe sie wie ein Seil und lege sie so auf den Kuchenboden.

Cato 78. Die Torte [scriblita] mache wie den Kuchen, aber ohne Honig.

Cato 79. Schmeerkräpfel [globus] backe so: Knete Mehl und Graupen zusammen, forme daraus Kräpfel von der erwünschten Größe. Thue Schmeer [unguen] in einen heißen Kessel, setze jedesmal 1 oder 2 Kräpfel hinein, koche sie, wende sie öfters mit Rührhölzern, nimm sie heraus, sobald sie gar sind, reibe sie mit Honig und Mohn [papaver] ein, und trage sie auf.

Cato 80. Spritzkuchen [enchytus] mach wie Schmeer-

kräpfel, treib aber den Teig durch eine Röhre in den siedenden Schmeer, und richte es so ein, daß er sich dabei dreht und windet. Ist er gar, so wird er bestrichen, gefärbt, und mit Honig oder Meth aufgesetzt.

Cato 81. Napfkuchen [erneum] mach wie den Kuchen aus Mehl, Graupen, Käse und Honig, mische das Alles in einer Mulde, thue es dann in einen irdnen Napf [hirnea], setze diesen in einen ehernen, mit heißem Wasser gefüllten Topf, und koche ihn auf dem Feuer. Ist er gar, so schlag den Napf entzwei und setz den Kuchen auf.

Cato 82. Kugeltuchen [sphärica] mach wie die Brezel, jedoch so, daß du aus den Zwischenböden, dem Käse und Honig Kugeln formst, und diese dicht zusammen auf den Kuchenboden setzt.

Cato 84. Süßkuchen [savillum] mach so: Nimm $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, $2\frac{1}{2}$ Pfund Käse, mische diese Bestandtheile, als sollte ein Opferkuchen [libum] gebacken werden; füge $\frac{3}{4}$ Pfund Honig und ein Ei hinzu. Streich einen irdenen Tiegel [catinus] mit Del aus, thue die Masse hinein, den Tiegel unter die Schüssel, bedeck diese zu, sieh darauf, daß der Kuchen in der Mitte, wo er am höchsten ist, recht gar werde [percoquere]. Ist er gar, so nimm ihn heraus, bestreich ihn mit Honig, reibe Mohn ein, setze den Kuchen wieder ein wenig unter die Schüssel, nimm ihn später wieder heraus und trage ihn im Napfe auf, und gib Löffelchen [lingula] dazu.

Cato 85. Punischen Brei [puls punica] mache so: Thue ein Pfund Graupen [alica] in Wasser, laß sie gut durchweichen. Thue sie darauf nebst 3 Pfd. frischem Käse, $\frac{1}{2}$ Pfund Honig, einem Ei, in eine reine Mulde, mische Alles gut und schütte es in einen neuen Topf.

Cato 86. Körnerbrei [granea] aus Weizen koch so: Schütte $\frac{1}{2}$ Pfund reinen Weizen in einen reinen Mörser, wasche ihn fein, reibe die Schalen ab und spüle sie weg. Sodann thue den Weizen in einen Topf [aula], gieße reines Wasser hinzu und koche. Ist er gar, so gieß allmählig so viel Milch zu, bis ein dicker Brei [cremor] entstanden ist.

Cato 87. Kleisterbrei koch so: Reinige Siligoweizen [siligo] gut, schütte ihn in eine Mulde, gieß täglich zweimal Wasser auf. Am zehnten Tage schütte das Wasser ab, und rühre die Masse in einem Troge, bis sie wie Hefen [fäx] wird. Thue dann die Masse in ein neues Leinentuch, drücke den Brei durch das Tuch in

eine neue Schüssel [patina] oder in einen Mörser, rühre ihn abermals. Setze die Schüssel in die Sonne, bis der Brei darin trocknet; ist er getrocknet, so bring ihn in einen neuen Topf und laß ihn darin mit Milch kochen.

Cato 121. Mostkuchen [mustaceus] backe so: Nimm einen Modius Mehl von Siligoweizen, feuchte es mit Most an, thue Anis [anisum], Kreuzkümmel [cuminum]¹⁶¹⁾, 2 Pfund Schmalz [adeps], 1 Pfund Käse, abgeschabte Krümchen von einem Lorbeerzweig hinzu. Hast du den Kuchen geformt, so lege Lorbeerblätter unter und backe ihn.

Cicero, Tuscul. 5, 34. Als einmal dem König Ptolemäus hausbacken Brod [cibarius panis] in einer Hütte gegeben wurde, war es ihm zu Muth, als hätte er nie etwas Wohl-schmeckenderes gegessen.

Cicero, Div. 2, 35. Die jungen Hühner, welche zur Wahrsagerei gehalten werden, füttert man mit Puls [puls]. Fällt, während sie fressen, ein Bißchen [offa] aus ihrem Schnabel, was man tripudium nennt, so gilt Das für eine gute Vorbedeutung.

Valerius Maximus 2, 5, 5. Die alten Römer lebten sehr mäßig, genossen mehr Puls [puls] als Brod [panis]. Von ihnen stammt auch noch der Gebrauch des Opferschrots [in sacrificiis mola], welcher aus Spelt mit Zusatz von Salz gemacht wird, und womit man die Eingeweide bestreut. Die jungen Hühner [pullus], welche wahr sagen, werden mit Puls gefüttert.

Seneca, epist. 90, 22 u. 23. Die Mühlen sind so eingerichtet, daß ein rauher Stein fest liegt, während ein andrer rauher sich über ihm bewegt. Durch diese Reibung wird das zwischen ihnen befindliche Getreide zermalm, und durch mehrmaliges Einbringen zwischen die Steine fein gemahlen. Das Mehl wird dann mit Wasser geknetet, das Brod wird geformt und unter heißer Asche gebraten. Später briet man es unter einer irdnen Schüssel [testa], und endlich hat man zu diesem Zwecke auch den Backofen [furnus] erfunden.

Colum. de r. r. 8, 11, 14. Die jungen Pfauen werden mit Puls [pulticula] gefüttert, die aus irgend einer Getreideart gekocht [coquere] ist.

¹⁶¹⁾ Cuminum Cyminum, Linné.

Strabo 17, 2. Was Herodot von den Aegyptiern erzählt, daß sie nämlich den Lehm mit den Händen, den Brodteig aber mit den Füßen kneten, hat seine volle Richtigkeit.

Plin. 18, 8, 19. Die Römer haben lange Zeit von Puls [puls], nicht von Brod [panis] gelebt; daher nennt man auch jetzt noch Das, was man zum Brode ißt, pulmentarium; ein Bissen solcher Puls hieß offa, wie man z. B. aus Ennius ersieht. — Noch jetzt wird bei manchen Opfern, namentlich an Geburtstagen, eine Puls bereitet, die man puls fritilla nennt.

Plin. 18, 10, 24. Aus Gemeinem Hirsen [miliun] bereitet man in Kampanien weiße Puls und wohlschmeckendes Brod.

Plin. 18, 11, 26. Der Gemeine Hirsen ist vorzüglich brauchbar zu Gährungsmitteln [fermentum], und ein solches hält sich, mit Most geknetet, ein Jahr lang. Ein ähnliches Gährungsmittel bereitet man auch aus der feinsten und besten Weizenkleie [tritici furfur], indem man sie mit Most, der 3 Tage alt ist, knetet und dann an der Sonne trocknet. Will man Brod backen, so nimmt man Stücke vom Hefenstück, macht sie nebst Spelzmehl heiß, mischt sie unter das Brodmehl, und glaubt, so das beste Brod zu bekommen. — Uebrigens wird solcher Gährstoff nur zur Zeit der Weinlese bereitet. Will man ihn zu andrer Zeit anfertigen, so macht man aus Wasser und Gerste zweispündige Klöße [offa], röstet sie auf dem heißen Herde oder in einer irdnen Schüssel unter Asche und glühenden Kohlen, bis sie roth werden, läßt sie dann in bedeckten Gefäßen, bis sie sauer werden, und gebraucht sie, um Brodteig in Gährung zu versetzen, nachdem man sie zuvor mit Wasser verdünnt — Als noch Gerstenbrod in Gebrauch war, wurde es durch Zusatz von Erven [ervum] und Platterbsen [cicerula] gesäuert und 2 Pfund davon genügten für 5 halbe Modius. Jetzt macht man den Sauerteig [fermentum] aus dem Brodmehl selbst; man knetet es nämlich, ehe Salz hinzukommt, kocht es dann wie Pul ab, und läßt es nachher stehn, bis es sauer wird. Noch gewöhnlicher ist es aber, von jedesmaligem Backen Teig aufzuheben, um ihn beim folgenden Backen als Sauerteig zu brauchen.

Plin. 18, 11, 27. Es scheint mir überflüssig, die verschiedenen Arten von Brod [panis] ausführlich abzuhandeln. Manche hat seinen Namen von der Fleischspeise, die man dazu ißt, wie z. B. das Austerbrod [panis ostrearius]; andres von seinem Wohl

geschmack, wie das Kuchenbrod [artolaganus]; andres von der Schnelligkeit der Zubereitung, wie das Schnellbrod [speusticus], oder von der Art, wie es gebacken wird, wie das Ofenbrod [furnaceus], oder das Topfbrod [artopticus], oder Pfannenbrod [in clibanis coctus]. Vor nicht gar langer Zeit haben wir auch durch die Parther eine Brodsorte kennen gelernt, welche Wasserbrod oder parthisches Brod heißt, weil seine feinen, schwammartigen Höhlungen Wasser einsaugen. — Es gibt auch Völker, die Butter in den Brodteig kneten. — Den Picentinern verdanken wir das Graupenbrod. Neun Tage läßt man die Graupen [alica] weichen, am zehnten knetet man die Masse mit Rosinensaft [uvä passä succus] zur Gestalt eines Kuchens, dann bäckt [torrere] man sie im Backofen [furnus] in Töpfen [olla], die im Ofen plazieren sollen. Man verzehrt solches Graupenbrod nur, nachdem es eingeweicht ist, was gewöhnlich in süßer Milch geschieht.

Plin. 18, 11, 28. Bäcker [pistor] hat es zu Rom bis zum Kriege gegen den Perseus, also bis zum Jahre 580 nach Erbauung der Stadt, nicht gegeben. Die Römer bereiteten sich ihr Brod selbst, und dies Geschäft lag insbesondere den Weibern ob, was noch jetzt bei den meisten Völkerschaften Sitte ist. Für Ledermäuler pflegten Köche [coquus], die man aus den Garlücken mietete, das Brod zu bereiten. Damals nannte man nur die Leute, welche das Getreide stampften, pistores, nicht die Bäcker. — Die aus Pferdehaar geflochtenen Siebe [cribrum] sind in Gallien erfunden, die Mehl- und Staubbeutel [excussorium und pollinarium] aus Leinen-Gewebe [linum] in Spanien, die aus Papyrus [papyrus] und Binsen [juncus] in Aegypten.

Martial. 5, 78, 9. Komm zu mir, lieber Turanius, und nimm vorlieb mit einem Würstchen [botellus], das auf schneeweißer Puls liegt.

Plutarch. Apophth. Lac. t. 1, p. 919 W. Nach der Schlacht bei Platäa rief Pausanias, wie er die mit Lederbissen besetzten persischen Tafeln sah: „Wahrhaftig, die Perser sind merkwürdige Ledermäuler! Sie haben so vielerlei und spüren doch ein Geäst nach unsrer Maza [μάζα].“

Athen. 3, 73 (p. 109). Polemo erzählt, in Böotien sei dem Gotte Megalartos [Μεγάλαρτος] und dem Gotte Megalomazos [Μεγαλόμαζος] eine Bildsäule errichtet worden, und der

Dichter Alexis sagt: „Wie viel Schlingen stellen die unglückseligen Sterblichen auf, um Brod zu erhaschen!“¹⁰²⁾.

Geoponica 2, 33. Einige backen Brod [ἄρτος] ohne Gährungsstoff [ζύμη], setzen aber Soda [σίτρον] hinzu. Diese machen Brod und auch Fleisch mürber. — Andre machen Brod [ἄρτοποιεῖν] ohne Gährungsstoff so: Am Tage vor dem, an welchem das Brod gebacken werden soll, werfen sie Trauben [σταφύλη] in Wasser, drücken sie am folgenden Tage aus und gebrauchen den ausfließenden Saft als Gährungsstoff; so wird das Brod wohlschmeckender und schöner. — Will man einen Gährungsstoff für's ganze Jahr haben so mischt man den Schaum, der aus gährenden Weinfässern kommt mit Mehl von Gemeinem Hirsen [κείχρος], reibt beides sorgfältig zusammen, und formt Teiglumpen [μάζα] daraus, die man an der Sonne trocknet, dann aber an einem feuchten Orte aufbewahrt, und nun allmählig verbraucht.

Nachtrag zum Brode. In Pompeji hat man zwei wohl erhaltne Brode gefunden, jedes kreisrund, 1 Fuß im Durchmesser überall 5 Zoll hoch, beide durch Schnitte vom Mittelpunkt aus in 8 gleiche Theile getheilt. Auf dem einen ist der Name des Bäckers in erhabener Schrift abgedrückt. Beide liegen jetzt im Museum zu Neapel.

Die Backöfen Pompeji's sind allemal mit den Mühlen in Einem Hause, und bestehen, wie die unsrigen, aus einer stark ummauerten Höhlung, welche unten wagrecht und eben, oben halbkreisförmig gewölbt ist.

XI. Gärten.

a. Allgemeines. Gemüse, Gewürze.

Homer., Odyssea 7, v. 112 seqq. Im Lande der Phäake fand Odysseus vor dem Palaste des Königs Alcinous einen großen umzäunten Garten [ὄρχαρος], der vier Acker Landes umfaßte. In ihm standen hohe, prangende Bäume, Birnbäume [ὄρχνη], Or-

¹⁰²⁾ Es folgt nun im Athenäus eine endlose, mit vielen Stellen aus Dichtern und Prosaisern gewürzte Reihe von verschiedenen Broden und Kuchen, die ich nach der Regel „ne quid nimis“ übergehe.

atbäume [ῥοιή], Apfelbäume [μηλέη] mit herrlichen Früchten [ἡλαόκαρπος], süße Feigenbäume [συκέη] und sprossende Delbäume [ἐλαίη]. Nie fehlte es in diesem Garten an Früchten, weder im Winter, noch im Sommer. Birnen [ῥογγυή], Äpfel [ἡλον], Weintrauben [σταφυλή] und Feigen [σῖκον] reiften es ganze Jahr. Dort hatte Alcinous auch einen reichlich tragenden [πολύκαρπος] Weinberg [ἄλωή]; ein Theil desselben lag frei der heißen Sonne ausgesetzt und war für Erzeugung der Rosinen bestimmt [θειλόπεδον hieß der Rosinenplatz]; die Trauben wurden theils esammelt [τρογγάειν], theils eselert [τραπέειν]. Dort waren auch schmucke Gemüsebeete [πρασινή] aller Art. Im Garten sprudelten auch zwei Quellen; die eine verbreitete sich durch den ganzen Garten, die andre floß nach der andren Seite hin zum Palaste und esorgte die Leute mit Wasser.

Homer., Odyss. 24, v. 222 seqq. Als Odysseus, seinen Vater Laërtes suchend, in dessen großen Garten [ὄρχατος] kam, waren dessen Diener nicht da, weil sie Dornen [αἰμιασιή] esammelten, von denen ein Zaun um den Weinberg [ἄλωή] gemacht werden sollte. So fand denn Odysseus seinen Vater allein, wie er die Pflanzung [φυτὸν] behadte [λιστρεύειν]; er hatte Stiefeln [κνημῖς] aus Rindsleder und auch Handschuhe [χεῖρις] an, um sich vor Dornen [βάτος] zu schützen. Odysseus trat zu ihm hin und sprach: „Alter Mann, deine Feigenbäume, Weinstöcke, Olivenbäume, Birnbäume und Gemüsebeete besorgst du, wie ich sehe, mit Esackkenntniß und Esorgfalt.“

Xenophon, Oeconomicus, 4, 13. Ueberall, wo der König von Persien wohnt oder nur zu Besuch kommt, esorgt er eifrig: die Anlegung von Gärten [κῆπος], welche man dort Paradies [παράδεισος] nennt. In ihnen wird jedes Gewächs gezogen, das schön oder nützlich ist. In solchen Gärten hält sich der König selbst sehr viel auf.

Xenophon, Oecon. 4, 20. Als Cyrus nach Asien zum König Esrus kam, und ihm von seinen Bundesgenossen Geschenke brachte, wurde er sehr freundlich aufgenommen, und Esrus zeigte ihm auch seinen Paradies [παράδεισος] bei Sardes. Esrus sprach mit Esverwunderung darüber aus, daß die Bäume [δένδρον] so schön, so regelmäßig vertheilt, und in so geraden Reihen gepflanzt wären, daß überall zwischen ihnen wohlriechende Blumen ständen. „Du

mußt“, sagte er zu Cyrus, „wahrhaftig einen ausgezeichnet guten Gärtner haben, der dir Alles da so schön abgemessen und geordnet hat.“ — Diese Bemerkung freute den Cyrus, und er antwortete: „Das Alles, Xysander, habe ich selbst ausgemessen und geordnet; gar Manches habe ich auch mit eigener Hand gepflanzt.“ — Xysander betrachtete bei diesen Worten die prachtvollen, von Wohlgerüchen duftenden Kleider des Cyrus, so wie das kostbare Geschmeide mit dem er reich geschmückt war, und sprach: „Wie? Cyrus, hättest mit eigener Hand gepflanzt?“ „Ja“, antwortete der König „ich schwöre dir beim Mithres, daß ich selbst fleißig in meiner Landwirtschaft arbeite.“ Da reichte ihm Xysander die Hand und sprach „Cyrus, du bist ein braver und glücklicher Mann.“

Cato de r. r. 3. In der Nähe der Stadt ist jede Art von Garten [hortus] einträglich. Man zieht da Kranzblume [coronamentum] aller Art, megarische Zwiebeln [bulbus], verschiedene Sorten von Myrte [murtus], delphischen und cypriischen Lorbeer [laurus]¹⁰³⁾, Laurustin [laurus silvatica]¹⁰⁴⁾, kühle Nüsse, Haselnüsse [nux avellana], pränestinische und griechische Nüsse¹⁰⁵⁾.

Diodorus Siculus 16, 41. Als die Phönicier sich gegen den persischen König Artaxerxes empörten, begannen sie die Feindseligkeiten damit, daß sie im großen königlichen Park, in welchem die persischen Könige ihren Aufenthalt zu nehmen pflegten, die Bäume umhieben, und das Heu verbrannten, wovon die Satrapen für ihre Kavallerie ein Magazin angelegt hatten.

Vitruvius de architectura 5, 9, 67 ed. Utinensis 182 (5, 9 [10], 5 ed. Schneid.): Um für die Gesundheit der Städte zu sorgen, muß man in der Nähe des Theaters, zwischen Säulenhallen, schöne Parkanlagen [viridia, als Plural] einrichten, in die Leute sich unter freiem Himmel ergehen und ihre Augen an der frischen Grün laben können.

Horat., Od. 3, 10, v. 5 seqq. Hörst du, wie der Sturmwind in den Bäumen heult, die auf dem Raume gepflanzt sind dein schönes Haus umschließt?

¹⁰³⁾ Beides *Laurus nobilis*, Linné. — ¹⁰⁴⁾ *Viburnum Tinus*, Linné

¹⁰⁵⁾ Was Cato hier für Nüsse meint, ist, mit Ausnahme der Haselnüsse ungewiß.

Cornelius Nepos 5, Cimon 4, 1. Der atheniensische Feldherr Cimon besaß an verschiednen Stellen Landgüter und Gärten [hortus], ließ aber die Früchte nie von Wächtern schützen, sondern erlaubte Jedermann, nach Belieben zuzugreifen.

Corn. Nepos 25, Atticus, 13, 2. Atticus besaß in Rom auf dem Quirinal ein Haus, dessen Anmuth nicht im Gebäude, sondern in einem dazu gehörigen Lustwäldchen lag.

Colum. de r. r. 3, 8, 4. An mehreren Stellen Rom's sieht man grüne [frondens] Cassia [casia]¹⁶⁶⁾, die Weihrauchpflanze [turea planta]¹⁶⁷⁾, Myrrhen [myrrha]¹⁶⁸⁾ und Safran [crocus]¹⁶⁹⁾. Man sieht aus diesen Beispielen, daß sich die meisten ausländischen Pflanzen, wenn sie gehörig gepflegt werden, in Italien eingewöhnen lassen.

Colum. de r. r. 11, 3. Demokritus sagt in dem Buche, das er über die Landwirthschaft geschrieben, Diejenigen thäten nicht wohl, welche ihre Gärten mit einer Mauer umgäben; denn wäre sie von Backstein, so dauerte sie nicht ewig, und wäre sie von natürlichem Stein, so käme sie zu theuer. — Ich will nun angeben, wie man es am besten anzufangen hat, wenn man den Garten gegen Menschen und Vieh sichern will: Die ältesten Schriftsteller halten einen lebendigen Zaun [viva sepes] für besser als einen todten [structilis], weil er wohlfeiler ist und ewig dauert. Sie geben folgende Art und Weise an, wie man einen Dornenzaun [vopres] aus gesäeten Dornen [consita spina] ziehen soll. — Sobald der Platz, welcher umzäunt werden soll, nach der Herbst-Nachtleiche von Regen durchnäßt ist, wird er mit 2 Furchen umgeben, die 3 Fuß weit von einander entfernt sind; jede von ihnen ist 2 Fuß tief, 2

¹⁶⁶⁾ Laurus Cassia, Linné; casia bedeutet wohl auch öfters den eigentlichen Zimmt, Laurus Cinnamomum, Linné. Beide gedeihen in Europa nicht im Freien, müßten also in Kübeln gestanden und in der kalten Jahreszeit künstliche Wärme bekommen haben. Während des Sommers habe ich im pariser Jardin des plantes einen Zimmtbaum im Freien stehen sehen, welcher sich dabei wohl befand. — ¹⁶⁷⁾ Unter turea planta ist jedenfalls ein südasiatischer Baum oder Strauch gemeint; den meisten Weihrauch lieferte wohl der Weihrauchbaum, Amyris serratata. — ¹⁶⁸⁾ Amyris Myrrha — Weihrauchbaum und Myrrhe würden in Rom den Winter jedenfalls nicht unter freiem Himmel tragen können. — ¹⁶⁹⁾ Der Rechte Safran, Crocus sativus, Linné, welcher hier gewiß gemeint ist, stammt ebenfalls aus Südasiien, verträgt aber das Klima Süd-Europa's sehr gut, und wird dort jetzt viel gebaut.

breit. Man läßt diese Furchen leer überwintern, bereitet aber die Samen zur Aussaat vor. Man nimmt die Samen von stärksten Dornen [spina], namentlich von Brombeeren [rubus von Paliurus [paliurus]¹⁷¹⁾ und von Hundrosen [xv-τος, sentis canis]¹⁷²⁾. Die Samen der genannten Dornen [rubus] werden gesammelt, mit Erdenmehl gemischt, welch gemacht und mit ihnen an alte Seile gestrichen wird. Nachdem diese Seile trocken auf Bretern auf, füllt Mitte Februar die genannten Furchen halb zu, legt die Seile hinein, und bedeckt sie gar hoch mit Erde, damit die Samen durchbrechen können. Die jungen Pflänzchen kommen schon nach etwa 30 Tagen aus der Erde hervor [prorepere], und werden, wenn sie etwas höher sind, wöhnt, daß sie sich nach der Höhe hinneigen, welche beide trennt. Auf dieser Höhe steht ein Ruthenzaun, an welchen sie anlehnen, und an dem sie einigen Schutz finden. Ein auf solche entstandener Zaun [vopres] kann nicht wieder ausgerottet werden, es sei denn, daß man ihn sammt den Wurzeln ausgräbt.

Wenn man ihn weg, so schlägt er dann desto freudiger wieder an. Diese Art, den Garten einzuzäunen, hielten die Alten für die

Zum Garten wählt man übrigens, wenn es angeht, Platz neben der Villa, mit fettem Boden, mit einem Bach, wo er bewässert werden kann, oder man nimmt, wenn fließendes fehlt, einen Ziehbrunnen [fons putealis] zu Hülfe. Um zu sein, ob der Ziehbrunnen [puteus] zu jeder Zeit Wasser liefert, gräbt man ihn im Herbst, wenn die Erde von der Sommerhitze trocken und lange Zeit hindurch kein Regen gefallen ist. Der Brunnen darf nicht so gelegen sein, daß Spreu und Staub von der Tenne dahin geweht werden kann, denn beide schaden dem Garten [olus]. Die Zeit, den Garten in Ordnung zu bringen [ordnen und umzugraben [pastinare], ist theils im Herbst, theils im

¹⁷⁰⁾ Brombeere taugt bei uns nicht, weil sie zu breit wächst, und Schafe zu sehr anlockt, die sehr gierig nach den Blättern sind.

¹⁷¹⁾ Rhamnus Paliurus, Linné (Paliurus australis, Gärtner). in Süd-Europa, hat je 2 Stacheln neben einander, wovon der eine gerade, andere krumm. — ¹⁷²⁾ Bei uns sind die Hundrosen, Rosa canina, diejenigen Dornen, welche die Zäune am sichersten unüberwindlich machen sollten mit Weißdorn u. s. w. abwechselnd gepflanzt werden. Ihre 2 Stacheln lassen keinen Feind vorwärts.

ihre, denn in beiden wird Gemüse [olus] gesät [satio]. Wo Wasser
 a Gebote steht, säet [serere] man das Meiste im Frühjahr; dann
 sinnen die Samen [semen] bei milder Witterung [anni clementia],
 und tritt Dürre ein, so kann man bewässern oder begießen [sitim
 estinguere fontibus]. Ist weder Quell- noch Brunnenwasser zu
 haben, so muß man sich mit dem begnügen, welches die Winterregen
 liefern; auch ist es gut, an trocknen Stellen volle 3 Fuß tief zu
 graben ¹⁷³⁾, wodurch der Boden sich durch Aufloderung 4 Fuß über
 die vom Grabscheit nicht erreichte Fläche hebt. Wo es an Wasser
 nicht fehlt, genügt es, 2 Fuß tief mit dem Doppelspatenstich [bipalium]
 zu gehn. Es ist dafür zu sorgen, daß die Beete, welche im Früh-
 jahr besät werden sollen, schon im Herbst um den ersten November
 gegraben werden; was im Herbst bestellt werden soll, wird dagegen
 im Mai gegraben; im ersteren Falle wird der Boden durch die Win-
 tertälte, im zweiten durch die Sommerhize mürbe, und die Wurzeln
 [radix] des Unkrauts [herba] werden getödtet. Gedüngt wird nicht
 lange vorher; und wenn die Zeit der Aussaat naht, wird gejätet
 [exherbare], nochmals gedüngt [stercorare] und nochmals gegraben
 [satione iterare], wobei sich der Mist [fimus] gehörig mit der
 Erde mischt. Am besten für Gärten ist Eselsmist, weil er das we-
 nigste Unkraut erzeugt; nächst ihm Rinder- und Schafmist, wenn er
 ein Jahr alt ist; den Dünger aus Abtritten, welcher für den stärk-
 sten gilt, braucht man nur auf durchaus kieseligen oder sandigen Boden,
 dem es ganz an eigner Nahrung fehlt. — Das Erdreich wird so
 in Beete [area] getheilt, daß die Hände der Leute, welche jäten
 [runcare], leicht bis zur Mitte reichen, die Jätenden [qui pro-
 sequuntur herbas] also die junge Saat [semen] nicht zertreten, son-
 dern in den Wegen [semita] bleiben und von jeder Seite jedes Beet
 bis zur Hälfte vom Unkraut reinigen [eruncare].

Zuerst will ich von den Gartengewächsen sprechen, die
 sowohl im Herbst als im Frühjahr gesät werden können, nämlich
 Kohl [brassica], Salat [lactuca], Artischocke [cinara],
 Kolla [eruca] ¹⁷⁴⁾, Kresse [nasturcium] ¹⁷⁵⁾, Koriander
 [coriandrum], Kerbel [chærephyllum], Dill [anethum], Pa-

¹⁷³⁾ Ohne Zweifel, damit die Wurzeln im aufgelockerten Boden recht tief
 in den Boden dringen und Feuchtigkeit suchen können.

¹⁷⁴⁾ Brassica Eruca, Linné. — ¹⁷⁵⁾ Lepidium sativum, Linné.

stinat [pastinaca], Zuckermurzel [siser]¹⁷⁶⁾, Mohu [papaver]; alle genannten Kräuter kann man zwar vor dem ersten September säen, besser jedoch nimmt man die Aussaat Ende Februar vor. In recht trocknen, warmen Gegenden, wie z. B. an der Küste Kampaniens und Appuliens, kann man die Samen der genannten Pflanzen um die Mitte Januars in die Erde bringen.

Was nur im Herbst gesät wird, wenn nämlich der Garten in der Nähe des Meeres oder recht sonnig [apricus] liegt, ist etwa Folgendes: Knoblauch [allium], Küchenzwiebel [cepa], Porré [capitulum]¹⁷⁷⁾, Ulpikum [ulpicum]¹⁷⁸⁾, Senf [sinapi].

Nach dem ersten Januar säet man die Breitblättrige Kresse [lepidium]¹⁷⁹⁾; im Februar die Rute [ruta], den Spargel [asparagus], und zum zweitenmal Küchenzwiebel [cepa] und Porré [porrum]. — Man kann auch jetzt folgende Pflanzen säen, wenn man sie im Frühling und Herbst genießen will: syrische Radieschen [radix], Rüben [rapa], Kohlrüben [napus]; — für Knoblauch [allium] und Ulpikum ist es jetzt die höchste Zeit.

Um den ersten März kann man Porré, wenn er schon hübsch gewachsen ist, an sonnigen Stellen versetzen; eben so die Panace [panaces]¹⁸⁰⁾ Ende März. Um den ersten April wird wieder Porré gesät, auch Alant [inula]¹⁸¹⁾ und Rute [ruta]. Man kann jetzt auch eine Frühsaat von Gurke [cucumis], Kürbis [cucurbita] und Kapperu [capparis]¹⁸²⁾ versuchen. — Der Same der Munkelrübe [beta] wird am liebsten gesät, wenn der Granatapfel [punicum malum] blüht. Porrézwiebeln [porri caput] können allenfalls noch bis Mitte Mai versetzt werden. — Nachher säet [obruere] man im Vorsonmer nichts mehr, als Sellerie [apium], jedoch nur an Stellen, die man bewässern kann. — Im August säet man Radieschen [radix], Rüben [rapa], Kohlrüben [napus], Zuckermurzel [siser], Olusatrum [olusatrum]¹⁸³⁾.

¹⁷⁶⁾ Sium Sisarum, Linné. — ¹⁷⁷⁾ Capitulum bedeutet hier wohl, wie bei Plinius 20, 6, 22 capitatum, den Porré (Winterlauch), Allium Porrum, Linné. — ¹⁷⁸⁾ Eine Knoblauchsorte. — ¹⁷⁹⁾ Lepidium latifolium, Linné. — ¹⁸⁰⁾ Hier mag Pastinaca Opopanax, Linné, gemeint sein, die man als Arznei, vielleicht auch wegen ihres Knoblauchgeschmacks als Gewürz bauen konnte. — ¹⁸¹⁾ Inula Helenium, Linné, als Zusatz zu andren Speisen. — ¹⁸²⁾ Capparis spinosa, Linné. — ¹⁸³⁾ Smyrnum Olusatrum, Linné, schmeckt gewürzhaft, ist essbar.

Nun will ich noch einige Worte über diejenigen Garten-Gewächse
 sagen, denen man einige Sorgfalt widmen muß. Was ich übergehe,
 darf keiner namhaften Pflege, muß nur gejätet werden, denn das
 Jäten darf im Garten nie verabsäumt werden. Das *Uspitum*,
 welches Manche punischen Knoblauch [*allium punicum*], die Grie-
 chen aber *Schaulauch* [*ὑσπιοσκόδορον*] nennen, wächst viel schnel-
 ler als Knoblauch [*allium*]. Man nimmt um den ersten Oktober
 die Zwiebel [*caput*] des *Uspitums*, ehe man sie in's Land pflanzt
 [deponere], und theilt sie, denn sie besteht, wie die des Knoblauchs,
 aus mehreren zusammenhängenden Zwiebelchen [*spica*]. Hat man
 mehrere abgenommen, so pflanzt man sie auf die Höhe [*pulvinus*]
 rhabner Streifen [*lira*], damit sie durch das Winterwasser nicht
 Schaden leiden. Jene Erdstreifen [*lira*] sind aber den Erd-
 streifen [*porca*] ähnlich, welche der Pflug aufwirft. In Gärten
 macht man diese Streifen schmaler, und setzt auf deren Rücken, je
 eine Querhand von einander entfernt, die Zwiebelchen [*spica*] von
Uspitum und von Knoblauch, denn dieser wird eben so gesteckt. Die
 Lücken zwischen jenen Erdstreifen sind von einander $\frac{1}{2}$ Fuß weit
 entfernt. Haben nun die Zwiebelchen [*spica*] drei Wurzeln [*fibra*]
 getrieben [emittere], so werden sie behakt [sarrire]; denn die Zwie-
 belchen [semen] wachsen desto besser, je öfter sie behakt werden.
 Ehe sie dann einen Stengel [*caulis*] treiben [facere], muß man
 alles Grüne, was aus ihnen über der Erde gewachsen ist, drehen
 und auf die Erde niederdrücken, damit die Zwiebeln [*caput*] selbst
 desto größer werden. In Gegenden, wo die Erde im Winter oft
 vereist ist, darf man *Uspitum* und Knoblauch nicht im Herbst stecken
 [ponere], denn sie gehn sonst im Winter zu Grunde. Mitte Ja-
 nuars wird gewöhnlich die Witterung milder, daher ist in kalten
 Gegenden die beste Zeit, jene Zwiebelgewächse zu stecken, die Mitte
 Januars. Mag man sie aber stecken, oder wenn sie reif sind, ernten,
 so müssen sie in einem Augenblicke gesteckt oder geerntet werden, wo
 der Mond unter der Erde steht. Beachtet man diese Regel, so sollen
 sie weder einen sehr scharfen Geschmack haben, noch dem Hauche
 derer, die sie kauen, einen unangenehmen Geruch mittheilen¹⁸¹⁾.

Hat die junge Kohlpflanze [*brassica*] Blätter getrieben,
 und soll versetzt werden, so bestreicht man ihre Wurzel mit flüssigem



Mist, und legt 3 Streifen von Seetang darum, ehe man sie einpflanzt [pangere]; hierdurch wird bewirkt, daß später die Blätter beim Kochen, auch ohne Zusatz von Soda, grün bleiben¹⁸⁵⁾. In kalten Gegenden und in denen, wo es oft regnet, verpflanzt man den Kohl am besten [est positio ejus optima] um Mitte April. Ist die Pflanze eingesezt [deprimere] und haftet [tenere], so wächst sie um desto kräftiger, je öfter sie der Gärtner [olitor] behackt und düngt; desto dicker werden die Stengel [coliculus] und Sprossen [cyma]¹⁸⁶⁾. In wärmeren Gegenden verpflanzt man den Kohl auch nach dem ersten März; dann wächst er aber schnell in die Sprossen, und wenn man diese abschneidet, so wird der für den Winter bestimmte Stengel [caulis] nicht dick. Uebrigens kann man selbst die stärksten Stengel dieser Kohllart zweimal versetzen [transferre], und sie sollen dann desto mehr und besseren Samen tragen.

Der Salat [lactuca] wird auch versetzt, sobald er einige Blätter hat. Auch seine Wurzel muß mit Mist bestrichen werden, und verlangt auch mehr Wasser, und durch solche Behandlung wird das Blatt zarter. Uebrigens gibt es mehrere Sorten von Salat, und jede hat ihre eigenthümliche Aussaatszeit. Die Sorten mit brauner, fast purrother, oder auch grüner Farbe und krausem Blatt, wie die calianische, werden am besten im Januar ausgesät [disserere]. Der kappadocische Salat, welcher ein bleiches, kammförmig-eingeschnittenes dickes Blatt trägt, wird im Februar gesät; der weiße, sehr krausblättrige aus der Provinz Bätika und aus der Nähe der Stadt Gades im März; der cyprische, röthlichweiße, mit glattem, sehr zartem Blatt bis Mitte April. Uebrigens kann an sonnigen Stellen, wo es nicht an Wasser fehlt, das ganze Jahr hindurch Salat gesät werden. — Damit der Salat nicht leicht einen Stamm in die Höhe treibt, setzt man auf die Mitte der Pflanze, sobald sie ziemlich groß ist, eine Scherbe; durch diese Last wird sie gedrückt, und wächst um mehr in die Breite.

Wie mit dem Salat, so verfährt man auch mit der Endivie [intybus]; doch erträgt letztere den Winter besser, und kann selbst in kalten Gegenden mit Beginn des Herbstes gesät werden.

Artischocken [cinarä soboles] säet man am liebsten um den ersten März, und versetzt die Pflanzen um den ersten April, wo

¹⁸⁵⁾ ? — ¹⁸⁶⁾ Siehe unten Num. 223.

sie stark mit Asche gedüngt werden, denn diese gibt ihnen die beste Düngung.

Senf [sinapi], Coriander [coriandrum], Koltza [eruca], Basilie [ocimum]¹⁸⁷⁾ bleiben wo sie gesät sind, und werden nicht verpflanzt. Sie werden nur gedüngt und gejätet, können übrigens nach Belieben im Herbst oder Frühjahr gesät werden.

Will man den Porré [porrum] von Zeit zu Zeit abschneiden [sectivum facere], so behaupten andre Schriftsteller, man müsse ihn nicht säen und abschneiden, so wie er gewachsen ist. Ich weiß aber aus langer Erfahrung, daß es viel besser ist, wenn man ihn vier fingerbreit von einander setzt, und schneidet, sobald er stark genug ist. Hat man aber die Absicht, den Porré zu zwingen, recht große Zwiebeln [caput] zu machen, so schneidet man ihm beim Versetzen alle Würzelchen ab, und legt unter jede Zwiebel [semen] eine Scherbe oder Muschel. — Der Porré, welchen man Kopf-Porré [capitatum] nennt, wird recht fleißig gehackt und gedüngt. Soll er abgeschnitten werden, so wird er nach jedesmaligem Abschneiden [demetere] bewässert, gedüngt und behackt. Sein Samen wird an warmen Orten im Januar, an kalten im Februar gesät. Damit er desto stärker wächst, bindet man mehrere Samen in lose gewebte Leinwand, und bringt sie so unter die Erde.

Den Sellerie [apium] kann man aus Samen ziehen und verpflanzen. Er hat das Wasser sehr gern, und steht daher am besten an einer Quelle hin. Will Jemand ihn recht breitblättrig haben, so muß er so viel Samen, als er mit drei Fingern fassen kann, in locker gewebte Leinwand binden, und so unter die Erde bringen. Will ihn Jemand lieber mit krausen Blättern [crispa frons], so muß er den Samen in einen Mörser thun, daselbst mit einer Keule von Weidenholz [saligneum pilum] stampfen, und ihn dann eben so in Leinwandlappchen binden. Man kann ihn auch ohne diese Bearbeitung kraus machen, wenn man, nachdem er auf gewöhnliche Art gesät und dann aus der Erde gekommen ist, eine Walze auf ihm hin und her rollt. Man sät ihn von Mitte Mai bis zur Sommer-Sonnenwende, denn er liebt die Wärme.

Zu derselben Zeit bringt man die Samen der Basilie [ocimum] in den Boden, und schlägt diesen mit Schlägeln, oder walzt

¹⁸⁷⁾ Ocimum Basilicum, Linné.

ihn mit Walzen fest, denn unter lothrer Erde verderben diese Samen gewöhnlich.

Pastinak [pastinaca], Zuckerwurzel [siser] und Ala [inula] wachsen kräftig in einem tief gegrabenen, gut gedüngten Boden, werden aber so wenig als möglich versetzt, damit sie bewachsen. Der Alant wird drei Fuß weit von einander gesät, da er bildet große Sträucher, und seine Wurzeln kriechen unter der Erde wie die des Schilfrohrs. Die eben genannten Pflanzen werden übrigens ohne weitere Sorgfalt gezogen, nur daß man sie behackt und jäht.

Das Olusatrum [atrum olus] ¹⁸⁸⁾, welches einige Griechen *ἰπποσέλινον*, andre *σμέριον* nennen, wird in gegrabenem Boden aus Samen gezogen, vorzüglich neben einer Mauer, weil es Schatten gern hat, und übrigens mit jedem Plage vorlieb nimmt. Hat man es einmal gesät, rottet es nicht mit der Wurzel aus, und läßt nur wechselnd einen Stamm zum Samentragen empor gehn, dauert es ewig, und braucht nur behackt zu werden.

Die Minze [menta] hat nassen Boden gern, der nicht saftig ist, wird deswegen an's Wasser, und zwar im März gesät. Ist es zufällig an Samen, so kann man auch von Bruchfeldern und wachsende Minze [silvestre mentastrum] sammeln, und vertauscht so einpflanzen, daß das nach unten kommt, was oben war; hierdurch legt sie die wilde Natur ab, und verwandelt sich in die zahme Minze.

Die Rute [ruta], welche im Herbst gesät ist, muß man im März an eine sonnige Stelle verpflanzen [differre], sie auch Asche umgeben, und dafür sorgen, daß sie nicht von Unkraut getötet wird. Man darf die junge Rute nicht mit bloßer Hand anfassen, weil sie sonst gefährliche Geschwüre verursacht. Ist die Rute zum Strauch herangewachsen, so kann man sie ohne Gefahr anfassen.

Der Kopf-Thymian [thymus] ¹⁹⁰⁾, der Thymbra-Scutellari [transmarina cunila] ¹⁹¹⁾ und Feld-Thymian [serpyllum] ¹⁹²⁾ werden mehr von Leuten, die für ihre Bienen sorgen, von Gemüsegärtnern angesät. Doch glaube ich, daß man sie auch

¹⁸⁸⁾ Smyrnium Olusatrum, Linné. — ¹⁸⁹⁾ Die rings um's Mittelmeer wachsende Ruta montana, Linné, erregt, äußerlich aufgelegt, heftige Entzündung und Blasen. An unsrer Gartenrute bemerkt man Dergleichen nicht. ¹⁹⁰⁾ Satureja capitata, Linné, Thymus capitatus, Link. — ¹⁹¹⁾ Satureja Thymbra, Linné. — ¹⁹²⁾ Thymus Serpyllum, Linné.

als Gewürz für manche Speisen, für die sie sich herrlich passen, in Gärten ziehen kann. Sie verlangen eine sonnige Stelle, die weder fett, noch gedüngt ist. Wild wachsen sie auf ganz magrem Boden, vorzüglich in der Nähe des Meeres. Man säet und pflanzt sie [semine et plantis serere] um die Frühlings-Nachtgleiche; vom Kopf-Thymian verschafft man sich gewöhnlich junge Pflanzen, setzt sie in bearbeiteten Boden, und läßt, damit sie bald festwachsen [comprehendere], getrockneten Kopf-Thymian klein stampfen, thut ihn in Wasser, und begießt mit diesem die neu gesetzten Pflänzchen tüchtig.

Hat man Breitblättrige Kresse [lepidium] vor dem ersten März gepflanzt, so kann man die Blätter wie beim Porré abschneiden, doch seltner, denn sie stirbt, wenn sie bei Kälte verletzt wird. Sonst dauert sie 2 Jahre, wenn sie fleißig behackt und gedüngt wird. In vielen Orten bleibt sie bis in's zehnte Jahr am Leben.

Die Kunkelrübe [beta] wird gesäet, wenn der Granatapfel blüht, und versetzt, sobald sie fünf Blätter hat, wenn nämlich der Garten bewässert werden kann. Ist er aber trocken, so darf man sie erst im Herbst versetzen, wenn die Regen begonnen haben.

Kerbel [chärephyllum] und Gartenmelde [olus atriplicis], welche die Griechen ἀνρωγάς nennen, werden um den ersten Oktober an einem nicht kalten Orte gesät, an kalten Stellen erst Mitte Februar. Dasselbe gilt für Mohn und Dill [anethum].

Die Samen des Garten-Spargels [sativus asparagus]¹⁰³⁾ und die des Dünablättrigen Spargels, welchen die Bauern corruda nennen¹⁰⁴⁾, werden fast 2 Jahre lang vorzereit. Man steckt sie Mitte Februar in fetten, gedüngten Boden, und zwar so viel Samen in eine kleine Grube, als man mit 3 Fingern fassen kann. Etwa nach dem vierzigsten Tage keimen sie und verflechten sich so mit einander, daß sie nur Eine Masse zu bilden scheinen. Die Gärtner nennen diese verwickelten Massen Spargelschwämme [spongia], und man verpflanzt sie nach 24 Monaten in ein sonniges, feuchtes, gedüngtes Beet. Man zieht zu diesem Zwecke Furchen, die einen Fuß weit von einander entfernt, aber nur eine Spanne tief sind. In diese setzt man die sogenannten Schwämme, bedeckt sie mit Erde, und sie sprossen dann leicht hervor. Im nächsten Jahre muß man die Spargelstämme, welche empor wachsen,

¹⁰³⁾ Asparagus officinalis, Linné. — ¹⁰⁴⁾ Asparagus tenuifolius, Lam.

eintneiden, denn wollte man sie herausreißen, so lange die Wurzeln noch zart und schwach sind, so würden die ganzen Schwämme mit heraus kommen. In den übrigen Jahren darf man die Stämme nicht abbrehen, sondern muß sie von den Wurzeln abreißen; denn thäte man Das nicht, so würden die stehen bleibenden Stammstücke den neu treibenden im Wege sein. Uebrigens darf derjenige Stamm, welcher zuletzt im Herbst wächst, nicht weggenommen werden, sondern muß zum Samentragen übrig bleiben. Hat man die Samen abgenommen, so verbrennt man die Stämme [scopio], wie sie sind, an Ort und Stelle, hackt, jätet, und wirft Asche oder Mist auf das Beet, so daß der Regen im Winter die düngende Kraft hinab zu den Wurzeln spült. Im Frühjahr werden die Beete, bevor der Spargel zu wachsen beginnt, mit einer zweispizigen Hacke aufgelockert, damit die Stämme leicht in die Höhe können, und in dem lockren Boden recht dick werden.

Nettig [raphani radix] wird zweimal im Jahre gesät; im Februar, wenn wir ihn noch im Frühjahr essen wollen; die zweite Aussaat wird im August vorgenommen. Die Behandlung besteht darin, daß er in gedüngte, gut bearbeitete Erde gesät wird, daß er dann, wenn er eine Zeit lang gewachsen ist, mit Erde bedeckt wird, denn er wird hart und schwammig [fungosus], wenn er über sie hervorragt.

Gurke [cucumis] und Kürbis [cucurbita] bedürfen nicht gar viel Pflege, wenn sie an einer feuchten Stelle stehn. Weist man ihnen aber eine trockne an, die man nicht bewässern kann, so gräbt man im Februar einen Graben von $1\frac{1}{2}$ Fuß Tiefe. Nach Mitte März füllt man den Graben bis zu einem Drittel seiner Höhe mit Stroh aus, später bis zur Hälfte mit gedüngter Erde, legt die Samen hinein, und hält sie feucht, bis sie aufgehn [enasci]. Während nun die Pflanzen wachsen, häufelt man die Erde an sie, bis sich allmählig der Graben füllt. Verfäht man in dieser Weise, so bedürfen die Gurken und Kürbisse den ganzen Sommer hindurch keine Bewässerung, und geben schwächere Früchte als bewässerte. — An wasserreichen Stellen legt man die Samen nach dem ersten März je eher je lieber, damit man die Pflänzchen nach der Nachtgleiche versehen kann. — Den Samen der Kürbisse wählt man aus der Mitte einer Frucht, und legt ihn mit nach unten gewendeter Spitze, damit er desto kräftiger wächst. Die alexandrinischen Kürbisse kann

man, wenn sie ausgetrocknet sind, sehr gut zu Flaschen und Dergleichen benutzen. Sollen aber die Kürbisse als Gewürze dienen, so legt man Samen, die eine gerade Spitze haben und aus dem Halse der Frucht genommen sind, damit die Früchte desto länger und dünner werden, denn solche werden am besten bezahlt. — Uebrigens hat man dafür zu sorgen, daß an Orte, wo Gurken oder Kürbisse stehen, keine Weiber kommen, denn die jungen Pflanzen verwelken, wenn sie von ihnen berührt werden, ja sie können unter gewissen Umständen schon dadurch absterben, daß sie von Weibern angesehen werden ¹⁰⁵). — Die Gurken werden am zartesten und wohlschmeckendsten, wenn man ihre Samen vor der Aussaat in Milch einweicht; Einige weichen sie auch in Honigwasser, um desto mehr Süßigkeit zu erzielen. Wer recht frühzeitig Gurken essen will, der füllt nach dem kürzesten Tage Körbe mit fetter Erde, steckt die Kerne hinein [obserere], hält sie mäßig feucht, stellt die Körbe, wenn die Samen gekeimt haben, an lauen Tagen neben dem Hause in's Freie an die Sonne, behält sie dagegen bei Kälte und schlechtem Wetter unter Dach und Fach, und fährt so fort, bis die Frühlings-Nachtgleiche vorbei ist. Nach dieser setzt man die Körbe in die Beete ein, und bekommt so frühzeitig Früchte. Man kann auch, wenn es der Mühe werth ist, die Körbe auf kleine Wagen stellen, um sie desto leichter in's Freie und wieder zurück in's Haus fahren zu können; auch kann man sie mit Fensterglimmer [speculare] decken, um sie selbst in kalten Tagen an die Sonne stellen zu können. Auf solche Weise bekam Kaiser Tiberius fast das ganze Jahr hindurch Gurken. — Solus aus Mendes in Aegypten sagt, die Aegyptier zögen auch in der kalten Jahreszeit Gurken, und zwar in folgender Art und Weise: sie pflanzten an einem sonnigen, gut gedüngten Plage des Gartens Ferula [ferula] ¹⁰⁶) und Brombeeren [rubus], schnitten diese nach der Nachtgleiche ein wenig unterhalb der Oberfläche des Bodens ab, erweiterten mit einem Hölzchen die Markhöhle der Ferula und der Brombeeren, steckten Mist hinein, und in diesen die Gurken-samen. Diese verwüchsen fest mit den Stämmen, in die sie eingesetzt waren, würden von deren Wurzeln [radix] mit Nahrung versorgt, und trügen so selbst in der kalten Jahreszeit Frucht ¹⁰⁷).

¹⁰⁵) So gefährlich sind zum Glück die Weiber nicht.

¹⁰⁶) Ferula communis, Linné. — ¹⁰⁷) ?

Die Kapper [capparis] wächst in mehreren Provinzen von selbst auf Brachfeldern [novale]. Fehlt sie aber irgendwo, und man will sie an säen, so muß es an einem trocknen Orte geschehn, und dieser muß vorher mit einem kleinen Graben umgeben werden, der mit Steinen und Kalk oder punischem Thon ausgefüllt wird, und als Schutzwehr dient, daß die Wurzeln der Kapperu nicht durchbrechen; denn sie verbreiten sich sonst im ganzen Acker. An sich wäre Das freilich noch kein großes Unglück, da man sie ausreißen kann; aber sie haben etwas Giftiges [virus] an sich, das den Boden unfruchtbar macht. — Die Kapper bedarf wenig Pflege, oder auch gar keine, denn sie wächst ja auch auf wüßt liegenden Aedern von selbst. Man säet sie in der Herbst- und in der Frühlings-Nachtgleiche.

Das Zwiebelfeld [cepina] verlangt einen Boden, der oft, aber nicht gar tief aufgelockert wird. Anfangs November wird es gepflügt, damit es durch die Winterkälte mürbe wird [putrescere]. Nach 40 Tagen wird das Pflügen wiederholt [iterare], 21 Tage später wird zum dritten Mal gepflügt [tertiare] und dann sogleich gebüngt. Sodann wird das Feld mit einer zweizinkigen Hacke [biddens] gleichmäßig durchgearbeitet und in Beete getheilt, nachdem alle Wurzeln vertilgt sind. Um den ersten Februar säet man an einem heitren Tage die Samen, und mischt unter diese auch etwas Samen von Saturei [satureja], damit es auch an diesem in der Wirthschaft nicht fehlt, denn er kann frisch und trocken als Gewürz dienen. Das Zwiebelfeld muß übrigens wenigstens viermal gehackt werden. Will man Samen ziehen, so setzt man die stärksten Zwiebeln [caput] von der ascalonischen Sorte, welche die beste ist, in's Land, jede 4 bis 5 Zoll von der andern entfernt. Haben sie später einen Stengel getrieben [caulem facere], so schlägt man Stäbe [canteriolus] ein, verbindet diese durch Rohrstrangen [arundo] und befestigt an diesen die Zwiebelstengel, damit sie der Wind nicht knickt, und damit er den Samen nicht aus den Kapseln schlägt. Diesen darf man nicht eher sammeln, als wenn er zu reifen beginnt und schwarz ist. Man darf nicht warten, bis der Samen auf dem Beete ganz dürr wird, denn dann fällt er aus. Man muß die ganzen Stengel ausgräben und an der Sonne trocknen.

Rohlrüben [napus] und Rüben [rapa] werden zweimal im Jahre und zwar zu denselben Zeiten gesät, wie der Kettig, am besten jedoch im August. Damit aber bei der Sommerfaat die jungen,

zarten Blätter nicht von Erbsflöhen [pulex] gefressen werden, sammelt man den Ruß, welcher über den Herden an den Deden hängt, mischt ihn am Tage vor der Aussaat mit den Samen, feuchtet die Mischung an, und läßt sie so bis zum Gebrauche stehn. Manche alte Schriftsteller, wie Demokritus, schreiben vor, die Samen mit dem Saft des Mauerpfeffers [sodum]¹⁹⁹⁾ zu tränken, und hierdurch die schädlichen Thierchen abzuhalten. Auch meine Erfahrung spricht für dieses Verfahren, doch wende ich öfter den Ruß an, weil er leichter zu haben ist. — Hyginus behauptet, man solle den Rübensamen gleich auf's Feld säen, wenn es abgeerntet und die Drescharbeit vollendet ist; die Rüben [caput], sagt er, würden größer, wenn sie unter sich harten Boden hätten und also in diesen nicht eindringen könnten. Ich habe Das öfters versucht, aber vergeblich, und halte es für besser, Rüben, Rettige und Kohlrüben in gepflügten oder gegrabenen Boden zu säen. — Landleute, welche noch auf alte Sitte halten, beten, wenn sie jene Samen säen, sie möchten für sie und für die Nachbarn gedeihn. — An kalten Stellen, wo die Herbstsaat [autumnalis satio] durch den Winterfrost Schaden leiden könnte, schlägt man niedrige Rohrpfähle ein, verbindet sie durch Stäbe, und legt Stroh auf diese, wodurch die Saat vor dem Reife geschützt wird. — Finden sich an sonnigen Stellen nach Regen schädliche Thiere²⁰⁰⁾ ein, welche von den Römern eruca, von den Griechen κέρμη genannt werden, so müssen sie entweder mit der Hand abgelesen werden, oder man schlüttelt früh Morgens die Kohlstauben; die Raupen fallen herab, weil sie durch die nächtliche Kälte noch halb erstarrt sind, und kriechen dann nicht wieder hinauf²⁰⁰⁾. Alle diese Mühe hat man jedoch nicht, wenn die Samen vor der Aussaat, wie vorher gesagt, mit dem Saft des Mauerpfeffers getränkt sind; dann thun die Raupen auch an den Blättern keinen Schaden²⁰¹⁾.

Plin. 19, 4, 19. Die Gärten sind jedenfalls einer näheren Betrachtung würdig; schon das Alterthum hat die Gärten der Hesperiden, die des Königs Adonis und Alcinous, und die berühmten schwebenden Gärten zu Babylon, mag sie Semiramis oder ein anderer König angelegt haben, bewundert. Die römischen Könige pflegten ihre Gärten selbst. Die Gesetze der 12 Tafeln sprechen nirgends

¹⁹⁹⁾ Sodum acre, Linné. — ²⁰⁰⁾ Raupen. — ²⁰⁰⁾ Sie kriechen wieder hinauf. — ²⁰¹⁾ ?

von einer Villa; sie brauchen in diesem Sinne immer den Garten. Man stellt in Gärten, um sie vor Beherung zu sichern, Bilder von Satyrn auf; Plautus behauptet aber, die Gärten ständen unter dem Schutze der Venus. Heutiges Tage manche Leute selbst in Rom Lustgärten, Landgüter und Villen in Athen hat. Epikur, jener Lehrer des Müßiggangs, diese Sitten führt; bis auf seine Zeit hatte man in den Städten keine Gärten. In Rom war früherhin der Garten das Landgut des Armen; solchen Gärten wurde der Gemüsemarkt versorgt. So unschön damals die Lebensart. — Jetzt hält man's für klüger, nicht des Schiffbruchs in die Tiefe des Meeres zu tauchen, und die Sterne aufzusuchen, Geflügel²⁰²⁾ jenseit des verrufenen Indiens zu holen, und anderes Geflügel aus Numidien und von den Inseln der Neger²⁰³⁾, oder mit reißenden Thieren zu kämpfen, und Bestien fressen zu lassen, die man zur Speise für andre Leute wollte²⁰⁴⁾. In unsrer Zeit hat die Schwelgerei Alles an der Genußgier gesteigert: Der Reiche will bessere Früchte essen als der arme, er will Weine trinken, die gewachsen sind, ehe er gelehrt hat, von vielen Feldfrüchten nur das Mark genießen; er will Brod essen als das Volk, und das Getreide wird in allen Stufen der Gesellschaft, bis zum ganz gemeinen Mann hinab, zubereitet. Auch in Gemüse macht man einen Unterschied, solchen, die man für ein As kaufen kann. Mancher Stenocaulis wird jetzt so groß gezogen, daß ihn der Mittelmäßige nicht brauchen kann, weil er für seinen Tisch zu groß ist. Der Stenocaulis gel [corruda] läßt die Natur wild wachsen, damit ihn die Götter Belieben stechen kann; jetzt aber stellt man künstlich gezogenen Stenocaulis gel [asparagus] zur Schau, und in Ravenna wiegen 3 Stenocaulis zusammen ein Pfund. Solche Ungeheuer werden für den Magen! — Wollte Jemand dem Vieh verbieten, Disteln zu fressen, das sonderbar; es gibt aber Disteln²⁰⁵⁾, deren Samen bei armen Leuten von selbst verbietet, weil sie zu theuer sind. Selbst im Wasser liegt ein Unterschied. Der Reiche trinkt

²⁰²⁾ Fasanen. — ²⁰³⁾ Sind Perlhühner gemeint. — ²⁰⁴⁾ Wohl auf Bärenjagd. Daß man Bärenfleisch zu essen pflegte, geht hervor, was auf Seite 87 u. 88 meiner Zoologie der alten Griechen zu lesen. — ²⁰⁵⁾ Artischocken.

mer Schnee oder Eis, und läßt sich Dinge wohl schmecken, die den Gebirgen lästig sind.

Plin. 19, 4, 20. Daß man nahe bei den Villen Gärten haben und diese wo möglich bewässern müsse, bezweifelt niemand. Steht kein Fluß zu Gebote, von dem man Wasser ableiten kann, so fördert man aus einem Ziehbrunnen das Wasser durch ein Rad, eine Pumpe, oder einen Hebel zu Tage.

Plin. 19, 5, 23. Kaiser Tiberius aß täglich Gurken [*cucumis*]; sie wurden in Gefäßen gezogen, die auf Klädern standen, bei rauhen Wintertagen in's Haus, bei sonnigen Tagen in's Freie geführt wurden, und mit Fensterglimmer gedeckt waren. Man kann den Gurken jede beliebige Gestalt geben, wenn man eine Form um sie legt, während sie wachsen. In Italien sind sie grün und sehr klein, in den Provinzen sehr groß, wachsgelb und dunkelfarbig. Vorzüglich beliebt sind die reichtragenden afrikanischen und mössischen, welche *Peponen*²⁰⁶⁾ heißen. Sie sind sehr schwer zu verdauen, liegen bis zum folgenden Tage im Magen, schaden jedoch nicht leicht. Das Wasser lieben sie sehr, und wachsen nach diesem hin, wenn es in der Nähe ist, krümmen sich auch, um zu Wasser zu gelangen, um Dinge herum, die ihnen im Wege sind. Stellt man Wasser in einer Entfernung von vier Fingerbreit unter sie, so tauchen sie sich schon am folgenden Tage hinein; Del dagegen fliehen sie. Steckt man die Blüthe in eine Röhre, so bekommen sie in dieser eine merkwürdige Länge. In Campanien wachsen jetzt welche in Gestalt einer Quitten. Anfangs soll nur eine einzige solche da gewesen, dann aber aus den Samen derselben die neue Art entstanden sein, welche man *Melopeponen*²⁰⁷⁾ nennt. Diese hängen nicht, sondern kriechen nur an der Erde hin. Sie haben die Eigenthümlichkeit, daß sie, sobald sie reif sind, sich von ihrem Stiele trennen.

Plin. 19, 5, 24. Den Gurken sind die Kürbisse [*cucurbita*] ähnlich; sie scheuen wie jene die Kälte, lieben feuchten Boden und Mist. Sie kriechen, wie die Gurken, mit ihren Ranken gern an rauhen Wänden und bis auf's Dach, klettern überhaupt gern in die Höh, können sich aber nicht selbst tragen. Ihr Wachsthum ist sehr rasch, und man benutzt sie, um Zimmer mit ihnen auszufüllen, oder Lauben mit ihnen zu decken. Man hat 2 Sorten: Die letztere

²⁰⁶⁾ Melonen. — ²⁰⁷⁾ d. h. Quitten-Melonen.

fruchtet auf der Erde hin, bei der ersteren hängt die schwere Frucht an einem dünnen Stiele. Auch den Kürbissen gibt man allerlei Gestalten, vorzüglich in geflochtenen Formen, in die man sie nach der Verblüthen steckt. Sie nehmen dann beim Wachsen die Gestalt der Form an, und diese stellt gewöhnlich eine gewundene Schlange vor. Läßt man sie frei hängen, so hat man sie schon 9 Fuß lang werden sehn. Die Anwendung der Kürbisse ist verschieden. Beim Verspeisen wird die Schale weggeworfen. Die Kürbisse gelten übrigens für eine gesunde und leichte Speise. Die Kerne, welche an beiden Enden der Frucht liegen, geben lange Früchte, die in der Mitte liegend rund sind. Man trocknet die Kerne im Schatten, weicht sie aber, wenn man sie legen will, erst in Wasser. Die längsten und dünnsten hat man zum Verspeisen am liebsten. Diejenigen Kürbisse, von welchen man die Samen zur Aussaat gebrauchen will, schneidet man gewöhnlich erst mit Eintritt des Winters ab, trocknet sie dann im Rauch und gebraucht sie, um in ihrem Innern Sämereien, Wein u. Dergl. aufzubewahren. Man hat auch ein Verfahren erfunden, nach dem man die Kürbisse wie Gurken zum Verspeisen aufbewahren kann, so daß sie sich fast bis zu der Zeit halten, wo es wieder frische gibt. Die Aufbewahrung geschieht in Salzbrühe. Man soll sie auch an einem schattigen Orte in einer Grube, deren Boden mit Sand bedeckt ist, aufbewahren können, indem man sie von oben mit trockenem Heu und dann mit Erde zudeckt.

Plin. 19, 5, 25 u. 26. Von Rüben [rapum] gibt es sehr verschiedene Sorten; sie dringen meist in die Erde ein. — Mandkettig- [raphanus] Sorten haben eine Schale, die so dick ist wie Baumrinde, auch gibt es welche, die innwendig holzig sind. Genossene Kettige bewirken übel riechendes Aufstoßen, jedoch ist Dies weniger der Fall, wenn man reife Oliven hinterher isst. In Aegypten steht der Kettig wegen des vielen Oels, das seine Samen geben in großem Ansehn. — Der Kettig verlangt lockren, feuchten Boden, will keinen Mist, und nimmt mit Spreu vorlieb. In kalten Gegenden gedeiht er so gut, daß er in Germanien die Größe neugeborener Kinder erreicht. Er wird zu verschiedner Zeit gesät. Wenn er größt wird, deckt man ihn selbst und ein Blatt um's andre mit Erde zu, denn der Theil, welchen man unbedeckt läßt, wird hart und schwammig. Aristomachus empfiehlt, ihm mit einbrechendem Winter die Blätter zu nehmen, und ihn dann mit Erde zu bedecken; er sagt

daß der Rettig dann im Winter fortwachse. Salz ist für ihn ein guter Dünger; daher begießt man ihn mit Salzwasser, und bestreut ihn in Aegypten mit Soda, wodurch er einen vortrefflichen Geschmack erhält. Ueberhaupt benimmt ihm Salz die Bitterkeit. Gekocht wird er milder, und kann wie Kohlrüben [napus] gegessen werden. Der Saft des Rettigs soll für die Brust heilsam sein. Im Tempel zu Delphi hat man dem Apollo einen Rettig von Gold, eine Kunkelrübe von Silber und eine Rübe von Blei als Weihgeschenk dargebracht. Daraus ersieht man, daß unser Feldherr Manius Curius nicht in Delphi geboren ist, denn der saß, wie die Jahrbücher erzählen, an seinem Herde und war damit beschäftigt, Rüben zu braten, als Gesandte der Samniten kamen und ihm Gold boten, das er aber zurückwies. — Der Grieche Moschion hat ein besondres Werk über den Rettig geschrieben. Man glaubt, daß dieser im Winter am gesündesten als Speise ist; aber für die Zähne ist er nachtheilig²⁰⁹⁾, weil er dieselben anfriszt; jedenfalls braucht man ihn, um Elfenbein zu glätten. — Der Weinstock scheut sich vor Rettig, und zieht sich vor ihm zurück, wenn er neben ihm steht²⁰⁹⁾.

Plin. 19, 5, 27. Die Möhren [pastinaca] sind mehr holzig und haben einen auffallend scharfen Geschmack [vehementia saporis]; sie wachsen auch wild und werden von den Griechen staphylinos genannt; eine andre Art²¹⁰⁾ schmeckt eben so schlecht, doch spürt man den abscheulichen Geschmack [virus intractabile] weniger, wenn man sie im Herbst, und zwar aus offenen Schüsseln, genießt.

Die Althee [hibiscum]²¹¹⁾ wird nicht als Speise, wohl aber als Arznei gebraucht.

Plin. 19, 5, 28. Die Zuckermurzel [siser]²¹²⁾ hat Kaiser Tiberius dadurch zu Ehren gebracht, daß er sie alle Jahre aus Germanien kommen ließ. Gelbuba heißt eine am Rhein gelegene Burg, bei der die Zuckermurzel in bester Sorte wächst. Man ersieht daraus, daß sie sich für kalte Länder eignet. Im Innern der Wurzel befindet sich ein Strang, den man bei gekochten herauszieht, der aber immer noch einen großen Theil seiner Bitterkeit zurückläßt, die man jedoch durch Honig dämpft und so in Wohlgeschmack verwandelt.

²⁰⁹⁾ ? — ²⁰⁹⁾ Diese unbegründete Behauptung stellen die Griechen, von denen sie entlehnt ist, vom Kohl auf, nicht vom Rettig. — ²¹⁰⁾ Pastinaca sativa, L., Pastinake. — ²¹¹⁾ Althaea officinalis, L. — ²¹²⁾ Sium Sisarum, L.

Plin. 19, 5, 29. Kürzer, runder und bitterer als die genannten Wurzeln ist der Alant [*inula*]²¹³⁾, an sich dem Magen nachtheilig, aber durch Zusatz von Süßem sehr heilsam. Man trocknet den Alant, stößt ihn zu Pulver, thut dann eine Süßigkeit hinzu oder man kocht ihn in einer Mischung von Essig und Wasser²¹⁴⁾ und versetzt sie dann noch mit eingekochtem Most [*defrutum*], oder mit Honig, Rosinen [*uva passa*] und saftigen Datteln [*caryota*]. Man genießt sie auch mit Quitten [*cotoneum malum*], Spierlingsfrüchten [*sorbum*]²¹⁵⁾, Pflaumen, wozu man auch noch Pfeffer [*piper*] und Thymian [*thymus*] setzt; der Alant dient in dieser Weise als Magenstärkung, und es ist bekannt, daß Julia Tochter des Kaisers Augustus, ihn in benannter Weise täglich gegessen hat. Man braucht den Alant nicht zu säen, denn er pflanzt sich wie Rohr leicht durch Wurzelknospen fort.

Plin. 19, 5, 30. Von den Zwiebeln [*bulbus*] ist die Meerzwiebel [*scilla*]²¹⁶⁾ am bekanntesten, obgleich sie nur zu Heilzwecken und zur Schärfung des Essigs paßt. Sie ist von allen Zwiebeln die größte und schärfste. Von den Sorten der Meerzwiebel, welche zu Arznei dienen, unterscheidet man die männliche mit hellen, und die weibliche mit dunklen Blättern²¹⁷⁾; es gibt auch eine dritte Sorte, die gut schmeckt, schmalere und minder rauhe Blätter hat und Epimenides-Scilla genannt wird²¹⁸⁾. Alle tragen vielen Samen, wachsen aber schneller, wenn man die aus den Seiten hervorkommenden Nebenzwiebeln steckt; man biegt auch, um ihr Wachsthum zu befördern, ihre breiten Blätter nieder und deckt sie mit Erde zu; dann zieht die Zwiebel selbst allen Saft an sich. Wild wächst die Meerzwiebel vorzüglich auf den Siliarischen Inseln, Ebusus und in Spanien. Der Philosoph Pythagoras hat ein Buch über sie geschrieben, worin er alle ihre Heilkräfte abhandelt.

Die andren Zwiebelarten [*genera bulborum*] sind an Farbe, Größe und Wohlgeschmack sehr verschieden, und auf dem Taurischen Chersones ist man sogar eine Art roh.

²¹³⁾ *Inula Helenium*, Linné. — ²¹⁴⁾ Diese Mischung heißt *posca*.

²¹⁵⁾ *Sorbus domestica*, Linné. — ²¹⁶⁾ *Scilla maritima*, Linné.

²¹⁷⁾ Die Alten bezeichneten in vielen Fällen die verschiedenen Sorten mancher Pflanzen auf gut Glück mit der Benennung männlich oder weiblich.

²¹⁸⁾ Jetzt kennt man keine wohlschmeckende Sorte der Meerzwiebel mehr.

In den Zwiebelgewächsen gehört auch die Pflanze, welche in Aegypten Aron heißt; sie wird fast eben so groß wie die Scilla und hat Blätter, die denen des Ampfers [lapathum]²¹⁹⁾ ähnlich sind, einen 2 Ellen hohen, geraden Stamm von der Dicke eines Stodes, und eine zarte Wurzel, die man auch roh essen kann²²⁰⁾.

Es gibt sehr verschiedene Arten von Zwiebeln [bulbus]. Das Zeichen ihrer Reife ist das Gelbwerden der Blätter von unten auf. Am liebsten hat man die röthlichen, runden und größten. Viele sind an der Spitze bitter, dagegen in der Mitte süß.

Plin. 19, 6, 32. Bei Knoblauch [allium] und Küchenzwiebel [copa] schwört man in Aegypten so heilig, wie wenn es Götter wären. Der Geruch dieser Zwiebeln erregt Thränen.

Plin. 19, 6, 33. Der Porré [porrum] hat dadurch ein hohes Ansehen erlangt, daß ihn Kaiser Nero seiner Stimme wegen in jedem Monat an bestimmten Tagen mit Del aß, und dabei gar nichts Andres, nicht einmal Brod, genoß. — Es geht ferner die Sage, der römische Ritter Mela, welcher wegen schlechter Verwaltung seiner Provinz vor den Kaiser Tiberius gefordert wurde, habe sich in der Verzweiflung dadurch vergiftet, daß er so viel Porrésaft getrunken, wie 3 Silberdenare wiegen, und sei dann auf der Stelle und ohne Schmerzen gestorben. Ein größeres Maß dieses Saftes soll nicht schaden.

Plin. 19, 6, 34. Knoblauch [allium, alium] wird oft als Arznei angewandt, insbesondere auf dem Lande. Seine Zwiebel ist von vielen Häutchen umgeben, die man nicht benutzen kann, und theilt sich in mehrere Zwiebelchen [nuclous]²²¹⁾, die alle wieder ihre besondern Häutchen haben. Der Knoblauch schmeckt gewaltig scharf [asperi saporis], und desto schärfer, je mehr Zwiebelchen vereint sind. Ist man ihn ungekocht, so gibt er dem Athem einen sehr unangenehmen Geruch. Der Schriftsteller Menandros behauptet, man

²¹⁹⁾ Lapathum ist die Gattung Rumex, Linné. — ²²⁰⁾ Aron bedeutet die Gattung Arum, Linné. Diese Pflanzen, wovon es in Süd-Europa mehrere Arten gibt, haben im Allgemeinen eine knollige, mehltreiche, giftige Wurzel, die aber ihr Gift durch Trocknen oder Braten verliert. Ob noch eine dieser Wurzeln roh gegessen wird, ist wohl unbekannt. Jedenfalls wird das in Aegypten heimische Arum Colocasia, Linné, häufig in heißen Ländern gebaut, um die Wurzel zu rösten und zu essen. — ²²¹⁾ Hier und da nennt man diese Zwiebelchen im Deutschen auch Knoblauchsgehen.

sönne den Knoblauchgeruch dem Munde benehmen, wenn man geröstete Kunkelrüben hinterdrein kauen. — Will man Knoblauch und Küchenzwiebel lange aufbewahren, so befeuchtet man sie mit lauem Salzwasser; aber zur Fortpflanzung sind sie dann unbrauchbar. Andre suchen die zum Aufbewahren bestimmten Zwiebeln dadurch dahin zu bringen, daß sie keine Blätter und Wurzeln treiben, daß sie anfangs über glühende Kohlen hängen. Wendet man dergleichen Vorsichtsmaßregeln nicht an, so treiben die Zwiebeln, obgleich sie in feiner Erde in Berührung stehn, dennoch einen Stengel und zehren sich ab. Manche heben den Knoblauch in Spreu auf.

Auf Feldern gibt es auch wilden Knoblauch, den *maalum* nennt. Man kocht ihn, und wirft ihn hin, wo Vögel an der Saat Schaden thun. Diejenigen, welche davon fressen, werden so gleich betäubt, so daß man sie mit den Händen greifen kann; warth man etwas länger, so schlafen sie fest ein²²²).

Plin. 19, 7, 36. Basilie [*ocimum*] soll man, so lautet die Vorschrift, unter Flüchen und Schimpfreden säen, damit sie desto besser aufgeht, auch schlägt man nach der Aussaat die Erde fest, um betet, sie möge nicht aufgehen.

Plin. 19, 7, 37. Rauten [*ruta*] soll besser wachsen, wenn sie gestohlen ist; dagegen sollen gestohlene Bienen sehr schlecht gezeihen.

Plin. 19, 7, 38. Es gibt verschiedene Sorten von Salat [*lactuca*]; alle sollen den Schlaf befördern; jedoch hat eine besondere Sorte diese Eigenschaft in höherem Grade, und wird deswegen Mohnsalat [*meconis*] genannt. Bei den alten Bewohnern Italiens war nur diese Art beliebt. Von seinem Milchsaft hat der Salat den Namen *lactuca*. Man isst ihn wegen seiner kühlenden Eigenschaft, vorzugsweis im Sommer; er hat auch die gute Eigenschaft, daß er Appetit macht. Dem Kaiser Augustus soll in einer Krankheit die Klugheit seines Arztes Musa das Leben gerettet haben, in dem dieser Salat verordnete, welchen der vorige Arzt Cajus Aemilius aus allzu großer Angstlichkeit verboten hatte. Nach dieser glanzvollen Heilung stieg das Ansehen des Salats so hoch, daß man sogar die Erfindung machte, ihn in saurem Honig aufzubewahren bis es wieder frisch gibt.

Plin. 19, 8, 39. Auch die Endivie [*intubum*] wird wi

²²²) ?

Salat in Krügen eingemacht, und später gekocht, als ob sie frisch wäre. Beide werden das ganze Jahr hindurch in gutes, feuchtes, wohlgedüngtes Land gesät. Man bestreicht auch beim Versetzen ihre Wurzeln mit Mist, sucht sie ferner, wenn sie $\frac{1}{2}$ Fuß hoch sind, dadurch zu stärkerem Wachsthum zu zwingen, daß man sie beschneidet und mit frischem Schweinemist bestreicht. Will man die Blätter bleichen, so wählt man aus weißem Samen gezogene Pflanzen, bestreut sie, sobald sie groß sind, in der Mitte mit Rüstensand, und bindet die Blätter am Stengel zusammen.

Plin. 19, 8, 40. Die Kunkelrübe [beta] wird in Rom nach der Zeit unterschieden, in der sie gesät wird, was im Frühjahr und Herbst, zum Theil auch im Juni zu geschehen pflegt. Man verpflanzt sie, bestreicht dabei ihre Wurzeln gern mit Mist, auch liebt sie feuchten Boden. Man genießt sie mit Linsen und Buschbohnen, setzt auch, um ihren matten Geschmack zu bessern, Senf hinzu. Die Ärzte haben übrigens die Meinung aufgestellt, sie sei weniger zuträglich als Kohl. Manche wollen sie nicht essen, und behaupten, sie seien eine Speise, die nur Starke gut bekomme. Sie wächst entweder wie Kohl, oder als aus der Erde hervorstehende Rübe; je breiter diese ist, desto schöner. Man kann sie dadurch breit machen, daß man etwas Schweres auf sie legt, sobald sie anfängt, sich zu färben. In günstigem Boden, wie bei Circeji, kann sie 2 Fuß breit werden.

Plin. 19, 8, 41. Den Kohl [olus, caulis, brassica], welcher bei den Römern eine sehr wichtige Rolle spielt, und dessen medicinische Eigenschaften Cato für sehr wichtig hält, finde ich bei den Griechen nicht sonderlich geschätzt. Man sät und pflanzt und schneidet ihn das ganze Jahr. Nach dem Frühjahrsschnitt treibt er gleich wieder, und diese Triebe sind noch wohlschmeckender und zarter als die Stengel selbst. Dem Schwelger Apicius und dem von ihm verleiteten Prinzen Drusus behagte der Kohl freilich nicht, aber Drusus bekam deswegen von seinem Vater Tiberius Vorwürfe. Nach dem ersten Triebe wachsen aus demselben Stamme noch Sommer-, Herbst- und Wintertriebe, und dann wieder Frühlingstriebe, so daß die Pflanze von keiner andern an Fruchtbarkeit übertroffen wird, bis sich endlich ihre Kraft erschöpft. — Vorzüglich wohlschmeckend und groß wird eine Sorte, die man insbesondre Stengelkohl [caulis] nennt, und die man in mehrmals gegrabnen [repastinatus] Boden setzt, dann

die sich über die Erde erhebenden Stengel [cauliculus] behäufelt später abermals das Hervorsprossende behäufelt, so daß immer an die Spitzen hervorstehen. Hat dieser Kohl auf solche Weise doppelte Kosten und doppelte Mühe gemacht, so heißt er Tritianer²²³⁾. Es gibt auch noch viele andre Kohlsorten. Bei dem Rumanes schließen die Blätter den Strunk ein, und der Kopf ist breit²²⁴⁾. Der Aricische wächst nicht hoch, und hat desto mehr Blätter, jarter dieselben sind; man hält diese Sorte für die beste, weil sie fast neben jedem Blatte besondere Sprossen hat²²⁵⁾. Der Pompejaner wächst schlanker; sein Strunk ist an der Wurzel dünn, und wird erst zwischen den Blättern stärker; letztere stehen zwar einzeln und sind schmaler, aber sie halten sich lange, obgleich sie von der Kälte leiden. Der Bruttische hat große Blätter, einen dünne Strunk, scharfen Geschmack, verträgt aber die Kälte gut. Die Blätter des Sabellischen sind wunderbar kraus²²⁶⁾; er soll von allen am besten schmecken. Der Latuturrische stammt aus einem aricischen Thale, woselbst ehemals ein See war und noch jetzt ein Thun steht. Er bildet große Knollen [caput]²²⁷⁾, und hat zahllose Blätter — Alle Sorten werden durch Reis viel wohlschmeckender, jedoch ist ihnen derselbe sehr schädlich, wenn ihr Mark nicht durch einen schiefen Schnitt geschützt ist²²⁸⁾. — Zu Samen bestimmten Kohl schneidet man nicht ab.

Eine Art Kohl, welche an den Seefüsten wächst und Palmatridion²²⁹⁾ heißt, hat die gute Eigenschaft, daß man ihn auf langen Seereisen grün erhalten kann, wenn man ihn so abschneidet, da er die Erde nicht berührt, und dann in Delfässer thut, die kurz vorher getrocknet sind und so fest geschlossen werden, daß durchaus keine Luft eindringt.

Plin. 19, 8, 42. Dem Spargel [asparagus] wird in Gärten eine ganz ausgezeichnete Sorgfalt gewidmet. Es gibt an eine eigne Sorte von ihm, die in Ober-Germanien ganze Felder b

²²³⁾ Wahrscheinlich bildeten sich bei dieser Behandlung keine Blätter, sondern nur Aeste und Zweige, die weiß, zart und wohlschmeckend waren, und wozu man also nur Stengel aß, hieß die Sorte insbesondere caulis.

²²⁴⁾ Kopffehl. — ²²⁵⁾ Rosenfehl. — ²²⁶⁾ Krausfehl.

²²⁷⁾ Kohlraabi. — ²²⁸⁾ ? — ²²⁹⁾ Wohl der Meerfehl, Crammaritima, Linné.

bedt, was schon Kaiser Tiberius richtig bemerkt hat. Der Spargel tritt anfangs als grüne Sprosse hervor, und breitet sich mit der Zeit buschig aus. Er kann aus Samen gezogen werden. Cato handelt ihn im letzten Buche ab, woraus man ersieht, daß ihm die Kenntniß dieser Pflanze noch völlig neu war. — Unter *corruda* verstehe ich den wilden Spargel, welchen die Griechen ὄρμυρον und μράκωνθος nennen, oder auch durch andre Namen bezeichnen. Wie ich finde, erzeugt sich der wilde Spargel aus gestoßnen und vergrabnen Widderhörnern ²³⁰⁾.

Plin. 19, 8, 43. Es gibt eine Distel [*carduus*] ²³¹⁾, von der zu sprechen man sich eigentlich schämen muß, denn es ist leider eine Wahrheit, daß man besonders bei Groß-Karthago und Korduba 6000 Sestertien auf einem kleinen Felde von einer Distel gewinnt; so lüstern sind wir Menschen nach den wunderlichen Erzeugnissen der verschiedenen Länder, und selbst nach solchen, denen das liebe Vieh absichtlich ausweicht. Anfangs März säet man den Samen der Artischocken, und versetzt die davon erhaltenen Pflanzen vor Mitte November, oder in kalten Gegenden mit beginnendem Frühling. Man hängt sie auch, und dann wachsen sie desto kräftiger. Sind sie geerntet, so macht man sie auch in einer Mischung von Wasser und Honig ein, thut die Wurzel von *Silphium-Thapsia* [*laser*] ²³²⁾ und von Kreuzkümmel [*cuminum*] ²³³⁾ hinzu, damit man sich nur alle Tage an Artischocken laben kann.

Plin. 19, 8, 44. Die Gartentresse ²³⁴⁾ heißt Nasenquäler [*nasturtium a narium tormento*], weil ihre Schärfe bis in die Nase hinein verspürt wird. In Arabien soll sie außerordentlich groß werden.

Plin. 19, 8, 45. Die Raute [*ruta*] will mit Asche gedüngt werden, und man mischt schon die Samen mit Asche, um die Pflanzen vor Raupen zu schützen. Bei den Alten stand sie hoch in Ehren; denn ich finde, daß Cornelius Cethegus, welcher mit Quintus Flaminus zugleich Konsul war, nach der Wahlversammlung dem Volke Most austheilte, der mit Raute gewürzt war. Sie wächst nirgends so gut wie unter Feigenbäumen. Man vermehrt sie am besten durch

²³⁰⁾ Vielleicht wo der Boden mit Hornspänen gedüngt wird.

²³¹⁾ Artischocke. — ²³²⁾ *Thapsia Silphium*, Viv.

²³³⁾ *Cuminum Cyminum*, Linné. — ²³⁴⁾ *Lepidium sativum*, Linné.

Steddlinge, die man in eine durchbohrte Busbohne steckt, welche ihr anfangs Nahrung geben muß. Ihre Zweigspitzen schlagen auch von selbst Wurzel, wenn sie die Erde berühren.

Plin. 19, 8, 46. Dem Sellerie [apium] erweist man in Achaja die Ehre, daß man mit ihm Oleenigen bekränzt [coronare], welche in den heiligen Spielen zu Nemea gesiegt haben.

Plin. 19, 8, 47. Die Minze [menta], von der eine wild Art mentastrum heißt, wird wegen ihres angenehmen Geruches von den Griechen Hedysmon genannt; vorher hieß sie bei ihnen mintus woraus unsre Vorfahren menta gemacht haben. — Mit dem Wohlgeruch der Minze füllt man die Zimmer bei ländlichen Mahlen. Ist sie einmal irgendwo gepflanzt, so hält sie sich viele Jahre; eben so die Polei-Minze [pulegium]²³⁵⁾, welche auch die Eigenschaft hat, daß sie in Fleischkammern wieder aufblüht²³⁶⁾. Minze [menta], Polei-Minze [pulegium] und Katzenminze [nepeta]²³⁷⁾ welche sämmtlich zu derselben Gattung gehören, bewahrt man an Unter allen würzigen Kräutern, die gegen Magenbeschwerden helfen ist jedoch der Kreuzkümmel [cuminum]²³⁸⁾ das angenehmste.

Plin. 19, 8, 48. Das Olusatrum [olusatrum], welche die Griechen hipposelinum, Andre smyrnium nennen, hat ganz wunderbare Eigenschaften. Es entsteht aus den Tropfen seines Stammes²³⁹⁾, wird aber auch aus der Wurzel gezogen. Leute, welche den Saft davon sammeln, behaupten, er schmecke wie Myrrhe [myrrha, murra], und Theophrast behauptet, das Olusatrum entstehe aus gesäeter Myrrhe²⁴⁰⁾.

Plin. 19, 8, 49. Aus dem Auslande stammt der Kümmel [carcum], und hat seinen Namen von seinem Vaterlande Karie. Man benutzt ihn vorzugsweis für die Küche; er gedeiht in jedem Boden, der beste kommt jedoch aus Karien und nächst dem aus Phrygien²⁴¹⁾.

²³⁵⁾ Mentha Pulegium, Linné. — ²³⁶⁾ ? — ²³⁷⁾ Nepeta Cataria,

²³⁸⁾ Cuminum Cyminum, Linné. — ²³⁹⁾ Entsteht nicht daraus.

²⁴⁰⁾ Entsteht auch nicht aus Myrrhe.

²⁴¹⁾ Jetzt ist der Kümmel in Nord-Italien überall nicht selten, und man genießt daselbst die jungen Sprossen und die Samen. In Griechenland hat man wohl noch kein Botaniker gefunden. Die Annahme, er stamme aus Karie gründet sich wohl nur auf die Ähnlichkeit des Namens.

Plin. 19, 8, 50 u. 52. Der Liebstöckel [ligusticum]²⁴²⁾ wächst in Ligurien wild, wird aber jetzt überall gebaut; es schmeckt uns besser als das wilde, jedoch schwächer. Manche nennen es max, die meisten aber conyza, das heißt cunilago.

Den Schwarzkümmel [git]²⁴³⁾ brauchen die Bäcker; Anis [anison, anesum] und Dill [anethum, anetum] werden für Köche und Ärzte gezogen; das Sagopenium [sacopenium]²⁴⁴⁾, womit man das laser²⁴⁵⁾ verfälscht, wird ebenfalls in Gärten gezogen, aber nur als Arznei.

Plin. 19, 8, 53. Vom Garten-Mohn [papaver sativum]²⁴⁶⁾ gibt es 3 Sorten, 1) eine weiße, deren Samen bei den Römern geröstet, mit Honig gemischt und als Dessert aufgetragen wurde; jetzt streut man ihn auf Landbrot, das mit Ei bestrichen ist, worauf er festklebt, während die untere Schicht des Brodes durch Sellerie [apium] und Schwarzkümmel [git] den ländlichen Wohlgeschmack theilt [cereali sapore condiri]. 2) Aus dem schwarzen Mohn gewinnt man durch Schnitte, die man in den Stamm macht, einen Milchsaft [succus lacteus]²⁴⁷⁾. Der wilde Mohn, welchen die Griechen rhöas nennen²⁴⁸⁾, wächst auf Feldern, vorzüglich zwischen Gerste, wird eine Elle hoch, und hat rothe, leicht abfallende Blütenblätter, woher er auch seinen griechischen Namen²⁴⁹⁾ hat. — Daß die Römer schon in alter Zeit Mohn im Garten gebaut, ersieht man aus der Geschichte des Tarquinius Superbus.

Plin. 19, 8, 54. Der Senf [sinapi] schmeckt scharf, erregt, bekommt aber gut. Er wird gebaut und wächst auch wild. Nur die Blätter werden gekocht. Am besten ist der ägyptische Samen. Die Athener nannten den Senf napy, thlaspi, saurion.

Plin. 19, 8, 55. Von Thymian [serpyllum] sind ganze Berge voll, vorzüglich in Thracien. Man reißt auch Büsche davon ab und verpflanzt sie in Gärten, was z. B. in Sicilien und Athen geschieht; nach der letzteren Stadt bringt man sie vom Hymettus. —

²⁴²⁾ Wahrscheinlich ist unter ligusticum das Ligusticum Levisticum, Linné, gemeint; es wächst noch jetzt in Ligurien wild. In Deutschland zieht man es in Gärten zum Arzneigebrauch.

²⁴³⁾ Nigella sativa, Linné. — ²⁴⁴⁾ Ferula Ferulago, Linné.

²⁴⁵⁾ Thapsia Silphium, Viv. — ²⁴⁶⁾ Papaver somniferum, Linné.

²⁴⁷⁾ Opium. — ²⁴⁸⁾ Papaver Rhöas, Linné.

²⁴⁹⁾ rhöas heißt hinfällig.

Die Brunnenkresse [*sisymbrium*]²⁵⁰⁾ pflanzt man an Teiche und Seen.

• Plin. 19, 9, 56. Der Hanf [*cannabis*] ist äugelig, weil aus ihm Bindfäden, Stricke und Tane gefertigt. Man säet ihn mit eintretendem Frühling; je dichter er gesät, desto feiner wird er. Sobald der Samen reif ist, wird er Herbst-Nachtgleiche abgestreift, und an der Sonne, oder im ober im Rauche getrocknet. Die Pflanze selbst wird nach *vindemia* [vindemia] aus der Erde gerauft [*vellere*], und Ablicht von der Rinde befreit [*decorticare*] und gereinigt. Es ist der alabandische; er wird hauptsächlich zu Nezen gebraucht. Die Schicht, welche der Rinde [*cortex*], und die, welche der *Medulla* [*medulla*] zunächst liegt, hält man nicht für gut; die geliegt zwischen beiden und wird *mosa* genannt. — Was den betrifft, so erreicht der roseische Hanf im Sabinerlande die Höhe²⁵¹⁾. — Den Samen der *Ferula* [*ferula*]²⁵²⁾ ist Italien. Man macht ihn auch ein, und er hält sich dann in ein Jahr lang.

Plin. 19, 10, 57. Die Basilie [*ocimum*] artet in *Thymian* [*serpyllum*] aus, die Brunnenkresse [*sisymbrium*] in Minze [*menta*]²⁵³⁾. Der Kreuzkümmel [*carum*] wird, wenn man ihn nicht jätet, von *Sommern* [*modorum*]²⁵⁴⁾ ersticht; diese Pflanze treibt nur Einen *Stam* [*unicaule*], und die Wurzel ist knollig [*bulbo similis*]; sie nur auf magrem Boden. Außerdem leidet der Kreuzkümmel der Rinde, und die Basilie wird bei Aufgang des Hundsterns — Uebrigens werden die Gartenpflanzen von Erbsen, Wärmern und haustragenden oder hauslosen Schnecken. Sabinus Tiro versichert in einem Gartenbuche [*cepuricon*], er dem Mäcenat gewidmet hat, daß es der Raute, dem *Saturei* [*cunila*], der Minze und der Basilie schädlich sei, mit Eisen berührt werden.

Plin. 19, 10, 58. Gegen die Ameisen, welche für

²⁵⁰⁾ *Sisymbrium Nasturtium*, Linné. — ²⁵¹⁾ Ich habe in Italien Stengel von Solbide gesehen. Sie waren einzeln und auf sehr gute gewachsen. — ²⁵²⁾ *Ferula communis*, Linné.

²⁵³⁾ Ist Beides nie der Fall. — ²⁵⁴⁾ Art der Gattung *Orobanchaceae*.

die nicht bewässert werden, sehr verderblich sind, hilft nach Angabe desselben Schriftstellers Seeschlamm oder Asche, womit man ihre Löcher verstopft; am sichersten werden sie aber durch Heliotrop [heliotropium]²⁵⁵⁾ getödtet. Manche glauben, daß man sie auch durch Hon, wie man ihn zum Ziegelbrennen braucht, vertilgen kann, wenn man ihn mit Wasser anrührt. Kohlrüben [napus] schützt man dadurch, daß man Erben [orvum] zwischen sie sät, den Kohl [colus] durch Richern [cicer], denn sie halten die Raupen ab. Hat man diese Mittel in Anwendung zu bringen versäumt, so macht man einen Absud von Bernuth [absinthium, apsinthium], ferner von Mauerpfeffer [sedum], der auch *ἀειζων* heißt. Durch Befuchung des Kohlsamens mit dem Saft des Mauerpfeffers soll der Kohl im Voraus vor allen Thieren geschützt werden; aber ganz sicher sollen die Raupen sterben, wenn man den Schädel eines Thieres aus dem Pferdegeschlecht auf einem Pfahl im Garten aufstellt. Gegen die Raupen soll auch ein Flußkrebs helfen, den man mitten im Garten aufhängt. Manche berühren auch die Pflanzen, welche sie vor Raupen schützen wollen, mit Zweigen von Hartriegel [anguinea virga]²⁵⁶⁾. In Gärten, die bewässert werden, machen sich auch die Mücken sehr lästig; man vertreibt sie, indem man mit Galbanum [galbanum]²⁵⁷⁾ räuchert.

Plin. 19, 12, 60. Das Bewässern [rigare] nimmt man am besten in den Morgen- und Abendstunden vor; nur für die Basilis eignet sich die Mittagsstunde. Das Verpflanzen [transfere, translatio] bewirkt ein stärkeres Wachsthum und dient oft kranken Pflanzen als Heilmittel. — Der in Gärten gezogene Ampfer [lapathum], welchen man rumex [oder rumix] nennt, wächst außerordentlich kräftig, und geht, wo er sich einmal angesiedelt hat, besonders in der Nähe des Wassers, nie wieder von selbst aus. Mit Gerstengröße [tisana] gekocht und gegessen, schmeckt er milde und angenehmer. Der wildwachsende Ampfer dient als Arznei.

Plin. 20, 5, 16. In Syrien wendet man so viel Fleiß auf

²⁵⁵⁾ Heliotropium europaeum, Linné. Ob es gegen Ameisen hilft?

²⁵⁶⁾ Cornus sanguinea, Linné. — ²⁵⁷⁾ Das Galbanum ist ein Gummiharz, welches aus Afrika und Süd-Asien kommt, und von einer Dolbenpflanze, wahrscheinlich Bubon Galbanum, Linné, stammt.

Gärten, daß ein griechisches Sprüchwort sagt: „Die Syrer haben vielerlei Kohl.“

Plinius (des Jüngeren) epistolä 2, 17. Meine laurentinische Villa, lieber Gallus, macht mir sehr viel Freude. Von dem einen Speisesaal aus hat man weithin die Aussicht aufs Meer, auf das Ufer und die reizendsten Villen. Ein anderer Speisesaal liegt dagegen so, daß man in ihm vom Meere nichts sieht, und selbst bei tosendem Sturm das Brausen der Wogen kaum hört. Dieser Saal hat aber die Aussicht auf den Garten und auf den ihn umgebenden Weg [gestatio] für Wagen und Sänften. Dieser ist mit Buchsbaum und stellenweis mit Rosmarin eingefaßt²⁵⁸⁾. Denn der Buchsbaum gedeiht nur da üppig, wo er von Häusern geschützt wird; wo er dagegen frei steht und vom Winde getroffen wird, verborrt er²⁵⁹⁾. An der einen Seite des Weges zieht sich eine schattige Nebenpflanzung hin, in der man auch mit bloßen Füßen weich und bequem gehn kann. — Der Garten ist dicht mit Maulbeer- und Feigenbäumen bepflanzt, denen dieser Boden ganz besonders zusagt, während andre Bäume nicht sonderlich gedeihn. Mitten im Garten steht ein Speisesaal, von dem man landeinwärts eine herrliche Aussicht hat. Man hat auch von hier die Aussicht nach der Villa und nach einem Wirthschaftsgarten. An das Gebüsch stößt ein bedeckter Gang, der an beiden Seiten Fenster hat, welche bei heiterem, ruhigem Wetter alle geöffnet werden, bei windigem aber nur auf derjenigen Seite, wo es windstill ist. Vor dem Gange ist eine von Beilchen duftende Terrasse.

Plin., epistolä 5, 6. Mein tuscisches Landgut, liebt Apollinaris, liegt in einer sehr gesunden Gegend am Fuße der Apenninen. Im Winter ist zwar die Luft so rauh und kalt, daß Myrten, Oelbäume und andre Gewächse, die eine anhaltende Wärme

²⁵⁸⁾ Müstmann bemerkt in seinem „Vortrag über die Kunstgärtner bei den alten Römern, Göttingen 1846“, daß v. Bonstetten den Rosmarin bei Plin. 16 Fuß hoch gesehen.

²⁵⁹⁾ Diese Bemerkung ist sehr richtig. Aller schöne Buchsbaum, den ich in Italien und Frankreich gesehen, stand im Schutze von Wänden, Felsen, dichten Gebüsch. Auch in Deutschland habe ich nur an solchen Stellen, den kleinen, verkrüppelten Rabattenbuchsbaum ausgenommen, schöne Stämmchen gesehen, und diese deren selbst, die von 3 Seiten hohe Wände, nur von einer freien Luft und Sonne haben, und dabei trefflich gedeihn.

erlangen, absterben; doch gedeiht der Lorbeer ganz vortrefflich, und widersteht nur zuweilen dem Frost, jedoch nicht mehr als bei Rom. Der Sommer ist dagegen sehr mild und die Luft fast immer von sanften Winden bewegt. Die ganze Gegend ist höchst reizend. Stelle dir ein ungeheures Amphitheater vor, wie nur die Natur es schaffen kann. Eine sich weithin deh nende Ebene wird von Bergen umringt; die Berge tragen auf ihrem Rücken hohe, alte Wälder, in denen die Jagd reiche Beute gewährt. An dem Gebirgshang herab ziehen sich Eichenhölzer, und zwischen diesen erheben sich Hügel mit gutem, unermesslichem Boden. An der ganzen Wand läuft eine ununterbrochene Reihe von Weinbergen hin; unten sind sie von Buschwerk eingefast, und man kommt Wiesen und tiefgründige Felder. Die Wiesen sind nicht mit Blumen und wie mit lauter Edelsteinen übersät; der Klee und die andren Kräuter sind stets saftig, denn das Ganze wird durch die versiegende Bäche bewässert, und dabei ist doch nirgends ein Sumpf. Mitten durch die Fluren fließt die Tiber und führt auf Schiffen die Erzeugnisse des Bodens zur Stadt.

Meine Villa liegt am Fuße eines sanft ansteigenden Hügels. Vor der Hauptfronte zieht sich eine Säulenhalle hin, und vor dieser eine Terrasse mit vielen, von Buchsbaum eingefasteten Beeten. Hinter kommt eine größere Rabatte, und auf beiden Seiten derselben steht Buchsbaum, der so geschnitten ist, daß er Gestalten von verschiedenen Thieren vorstellt. Weiter unten, wo der Boden eben ist, wächst weicher, zarter Acanthus [acanthus]²⁶⁰). Rings herum zieht sich ein Hedengang mit niedrigem und mannichfach geschnittenem Gehäuz. Gleich daran stößt eine Allée in Gestalt eines Cirkus mit niedrig gehaltenem und in verschiedne Gestalten zugeschnittenem Buchsbaum. Das Ganze ist von einer Mauer umgeben, welche treppenförmig gezogener Buchsbaum dem Auge entzieht. In einiger Entfernung liegt ein Wiesenplan, von Natur eben so schön wie die eben beschriebenen Kunstanlagen; weiterhin Felder und viele andre Wiesen und Gehölze.

Aus dem Speisesaal übersieht man die Terrasse, die Wiese, das Feld und den Wald. Es ist eine Rennbahn, ein Säulengang und weiter rückwärts ein Sommerhaus vorhanden, welches einen kleinen, von vier Platanen beschatteten Platz einschließt. Auf ihm springt

²⁶⁰) Acanthus mollis, Linné, auch Bärenklau genannt.

aus einem Marmorbecken ein Brunnen, der die Platanen und die unter ihnen befindlichen Grasplatz besprengt und erfrischt. Weit unten im Garten sprudelt eine kleine Quelle hervor, welche in ein Becken fließt und lieblich marmelt. Es ist auch im Garten ein Teich, dessen Wasser in ein Marmorbecken stürzt und sich dabei in lautem Schaum auflöst.

Die Kennbahn, welche zu der Villa gehört, dehnt sich weit hin aus, ist von Platanen umgeben, in der Mitte aber ganz frei. Die Platanen sind von Ephen umrankt, also unten von fremder Laube grün, oben vom eignen. Der Ephen windet sich guirlandartig von einer Platane zur andern. Unten steht Buchsbaum zwischen den Platanen; er ist nach außen von Lorbeer eingefasst, dessen Schatten mit dem der Platanen zusammenfällt. Die Kennbahn läuft eine Strecke gerade aus, bricht am Ende im Halbkreis ab, ist dann von Eypressen eingefasst, durch deren dichteren Schatten kühl und finster. In den inneren Kreisen und Gängen dagegen wechselt der Schatten mit Sonnenschein, und dort steht auch das Rosengebüsch. Aus diesen sich mannichfaltig krümmenden Gängen kommt man wieder auf gerade Wege, deren mehrere, von Buchsbaum eingefasst, neben einander hinlaufen.

Dort findet sich auch ein kleiner Grasplatz, dort zu tausend Gestalten geschnittener Buchsbaum, und hier und da ist er selbst so geschnitten, daß er Buchstaben bildet, welche den Namen des Herrn und den des Gärtners darstellen.

Dazwischen stehen kleine, zu Pyramiden geschnittene Obstbäume. Dieser schöne Platz ist auch mit niedrig gehaltenen Platanen geschmückt; hinter ihm steht glatter²⁶¹⁾, sich ringelnder Acanthus und auf diesen folgen wieder verschiedene Gestalten und Namen.

Am Ende des Ganzen steht eine halbkreisförmige Bank von weißem Marmor, beschattet von Weinreben, die sich um 4 Säulen aus karystischem Marmor schlingen. In der Bank sind Röhren

²⁶¹⁾ Blatt heißt der *Acanthus mollis* hier wohl im Gegensatz zu dem stacheligen *Acanthus*, *Ac. spinosus*, Linné. In der Gegend, wo das beschriebene Landgut des Plinius lag, wächst heute zu Tage der *Ac. mollis* hier und da wild oder von alten Zeiten her verwildert. In Griechenland hat man ihn nicht wild gefunden; dagegen ist dort, wie Kraus S. 185 sagt, der *Ac. spinosus* auf allen dürren Feldern ein sehr lästiges Unkraut.

gebracht, und aus diesen fließt Wasser; es fließt in ein niedliches Marmorbassin, das immer voll bleibt, ohne überzufließen. Will man an der Bank speisen, so werden die Schüsseln und schweren Gerichte an den breiten Rand des Beckens gestellt; die leichteren schwimmen an Schiffchen oder künstlich gebauten Schwimmvögeln, und können zu jedem Gaste gelangen. Dem Marmorbassin gegenüber steht ein Springbrunnen, dessen Wasser in die Höhe getrieben, dann aber in Röhren aufgefangen und weiter geleitet wird.

Nicht weit von der Bank steht ein Pavillon, um den sich bis aufs Dach hinauf Neben freundlich emporranken. Man ruht hier nie im Walde, ist aber in voller Sicherheit vor Regen. Auch hier ist ein Springbrunnen, dessen Wasser gleich weiter fließt. Hier und da findet man Marmorbänke, welche den Müden zu sanfter Ruhe laden. An jedem Ruheplatz ist ein kleiner Brunnen, und die Einrichtung ist überhaupt so getroffen, daß der ganze Garten bewässert werden kann.

Plin. epist. 8, 18. Domitius Tullus, der kürzlich gestorben, ein reicher Mann gewesen, hat ganze Scheuern voll Bildsäulen gehabt, und hat z. B. gewaltig große Gärten; die er gekauft, hat an demselben Tage mit einer großen Menge alter Bildsäulen ausgeschmückt.

Suetonius de Julio Cäsare 83. Als Julius Cäsar ermordet war, wurde sein Testament gerichtlich eröffnet, und es fand sich darin, daß er seine an der Tiber gelegenen Gärten dem römischen Volke zu freiem Gebrauche vermachte.

Plutarchus de Alcibiade 24. Der persische Satrap Xerxes, zu welchem Alcibiades sich geflüchtet, ehrte diesen so sehr, daß er sogar seinem schönsten Parke, der mit Springbrunnen, üppigen Wiesen und mit königlicher Pracht ausgeschmückten Parcken geziert war, den Namen Alcibiades gab, welchen der Park auch heute behalten hat.

Plutarchus de Lucullo 39. Nachdem Lucullus ein berühmter Staatsmann und Feldherr geworden und ungeheure Reichtümer gewonnen hatte, verwendete er diese auf Lustbarkeiten, Schmausereien, Maskeraden, Fackeltänze, prunkende Gebäude, prachtvolle Läden und Bäder, auf Gemälde, Bildsäulen und andre dergleichen Dinge, namentlich auf seine Gärten, so daß noch zu unsrer Zeit, doch die Pracht und Verschwendung aufs Höchste gestiegen ist,

die Lucullischen Gärten unter den kaiserlichen für die allerprächtigsten gelten. — Er ließ auch am Meere und bei Neapel gewaltigen aufführen, die größten Berge durchstechen, Kanäle und Gräben, die das Meereswasser geleitet wurde, rings um seine Häuser ließ auf dem Meere selbst Paläste bauen, so daß ihn der Tübener den römischen Xerxes nannte. Bei Tustulum hatte Menge Villen; sie hatten hohe Warten mit weit in die Ferne gehender Aussicht, hatten zahlreiche schöne Alleen und Pavillons. Er hatte er die Einrichtung getroffen, daß er, wie er selbst gleich einem Kranich oder Storch zu jeder Jahreszeit eine Wohnung beziehen konnte.

Pausanias 1, 21, 9. Zu Athen hatte Apollo einen wunderschönen Hain [ἄλσος], der aus Bäumen, die man in Gärten ziehen pflegt, und aus allen möglichen Pflanzen bestand, welche ohne Frucht zu tragen, lieblich duften oder lieblich anzusehen waren.

Pallad. de r. r. 1, 34. Die Gärten [hortus] und Pomarien [pomarium] müssen dem Hause so nah als möglich sein, der Garten wo möglich nahe bei der Düngergrube, deren Boden von dieser aus mit Fruchtbarkeit durchdrungen wird; die Tenne muß er aber fern liegen, weil der Spreuflaub ihm schaden würde. — Zum Schutze umgibt man den Garten mit einer Mauer von Lehm, den man in Backsteinformen gepreßt hat, oder mit einer Lehm und Stein bestehenden Mauer, oder mit Steinquadern, die mit Lehm die Mauer bilden. Manche umgeben den Garten mit einem Graben, was aber nur an nassen Stellen vortheilhaft sein kann, denn an trocknen entzieht er dem Garten zu viel Feuchtigkeit, ziehen aus jungen Dornsträuchen oder aus Samen der Dornen einen lebendigen Zaun. — Die Gartenbeete macht man 12 Fuß lang, 6 Fuß breit. Ist der Boden trocken und soll regelmäßig bewässert werden, so umgibt man die Beete mit schmalen Dämmen, die so gerichtet sind, daß man von oben Wasser kann hereinfließen lassen, das aber wieder auf andere Beete weiter fließt, sobald man den Graben unten öffnet. — Jede Aussaat wird bei zunehmendem Monde geführt, jede Ernte bei abnehmendem.

Pallad. de r. r. 1, 35. Gegen Nebel und Frost schützen den Garten durch Rauch, den man erzeugt, indem man Mist und andere Geniste anbrennt. Um den Hagel abzuwehren, schlägt man dem Himmel mit blutigen Beilen, oder umgibt den

arten mit Zannrüben [*vitis alba*]²⁶²⁾, oder schlägt eine Eule mit ausgebreiteten Flügeln an, oder bestreicht die eisernen Gartenwerkzeuge mit Bärenfett. Manche mischen auch Bärenfett mit Del und bestreichen damit die Sicheln und Hippen, wenn sie damit schneiden wollen; Das muß aber unter der Decke des tiefsten Geheimnisses stehen, soll aber so wirksam sein, daß dann kein Nebel und kein einziges Thier mehr schadet; bleibt die Anwendung des Mittels nicht geheim, so verliert es augenblicklich seine ganze Kraft. — Ganze Beimberge schützt man gegen Hagel, indem man in deren Mitte das Fell eines Seehunds [*vitulus marinus*] über einen kleinen Weinstock legt. Alle Samen sollen in Gärten und Feldern vor jedem Unheil sicher sein, wenn man sie vor der Aussaat mit dem Saft der Wurzel der Springgurke [*cucumis agrestis*]²⁶³⁾ tränkt. Eben so sicher sollen sie sein, wenn man den Schädel einer Stute oder Eselin in Garten oder Felde aufstellt; ein solcher Schädel soll Segen über Alles bringen, was er anguckt²⁶⁴⁾.

Pallad. de r. r. 9, 8. Fehlt es im Garten oder sonst wo an Wasser, so muß man es im Monat August suchen, was in folgender Art und Weise geschieht. Vor Sonnenaufgang legt man sich der ganzen Länge nach auf die Erde, und zwar so, daß man die Nase mit dem Kinn berührt. Nun richtet man den Blick nach Osten, und wenn man irgendwo einen zarten Nebel emporsteigen sieht, da macht man sich an einem Busch oder Baum ein Zeichen; denn an solchen Stellen enthält der Boden bestimmt Wasser, wenn rings Alles trocken ist. — Kann man nicht auf die besagte Weise beobachten, so wird man doch da auf Wasser schließen können, wo Binsen, Weiden, Erlen, Rüllern [*vitex*], Rohr, Epheu und andre Pflanzen stehen, welche die Feuchtigkeit lieben. — Hat man nun eine Stelle gefunden, wo man Wasser vermuthet, so gräbt man eine Grube von 3 Fuß Breite, 5 Fuß Tiefe, und stellt kurz vor Sonnenuntergang einen reinen ehernen oder bleiernen Topf, der inwendig mit Fett ausgestrichen ist, verkehrt auf den Boden der Grube. Dann gibt man der Grube eine Decke von Stöcken, Reisern und Erde, so daß sie von oben gut geschlossen ist. Am folgenden Morgen öffnet man die Grube; und wenn man nun findet, daß der Topf inwendig überall

²⁶²⁾ *Bryonia alba*, Linné. — ²⁶³⁾ *Momordica Elaterium*, Linné.

²⁶⁴⁾ Lauter wirkungslose Mittel.

Die Brunnenkresse [*sisymbrium*]²⁵⁰⁾ pflanzt man an Brunnen, Teiche und Seen.

- Plin. 19, 9, 56. Der Hanf [*cannabis*] ist äußerst wichtig, weil aus ihm Bindfäden, Stricke und Tauen gefertigt werden. Man säet ihn mit eintretendem Frühling; je dichter er gesäet wird, desto feiner wird er. Sobald der Samen reif ist, wird er nach dem Herbst-Nachtgleiche abgestreift, und an der Sonne, oder im Luftzuge, oder im Rauche getrocknet. Die Pflanze selbst wird nach der Weinlese [*vindemia*] aus der Erde gerauft [*vellere*], und Abends brennt man sie mit Licht von der Rinde befreit [*decorticare*] und gereinigt. Der beste ist der alabandische; er wird hauptsächlich zu Segen gebraucht. Die äußere Schicht, welche der Rinde [*cortex*], und die, welche der Markhöhle [*medulla*] zunächst liegt, hält man nicht für gut; die geschätzteste liegt zwischen beiden und wird *mosa* genannt. — Was den Wuch betrifft, so erreicht der roseische Hanf im Sabinerlande Baumeshöhe²⁵¹⁾. — Den Samen der Ferula [*ferula*]²⁵²⁾ ißt man in Italien. Man macht ihn auch ein, und er hält sich dann in Krüge ein Jahr lang.

Plin. 19, 10, 57. Die Basilie [*ocimum*] artet allmählich in Thymian [*serpyllum*] aus, die Brunnenkresse [*sisymbrium*] in Minze [*menta*]²⁵³⁾. Der Kreuzkümmel [*cuminum*] wird, wenn man ihn nicht jätet, von Sommerwurz [*hermodorum*]²⁵⁴⁾ erstickt; diese Pflanze treibt nur einen Stamm [*unicaule*], und die Wurzel ist knollig [*bulbo similis*]; sie wächst nur auf magrem Boden. Außerdem leidet der Kreuzkümmel auch an der Räude, und die Basilie wird bei Aufgang des Hundsterns bleich. — Uebrigens werden die Gartenpflanzen von Erbsflöhen, Raupen, Würmern und haustragenden oder hauslosen Schnecken geplagt. Sabinus Tiro versichert in einem Gartenbuche [*cepuricon*], welche er dem Mäcenass gewidmet hat, daß es der Raute, dem Thymian, der Saturei [*cunila*], der Minze und der Basilie schädlich sei, wenn sie mit Eisen berührt werden.

Plin. 19, 10, 58. Gegen die Ameisen, welche für Gärten

²⁵⁰⁾ *Sisymbrium Nasturtium*, Linné. — ²⁵¹⁾ Ich habe in Italien Hanfstengel von Zollhöhe gesehn. Sie waren einzeln und auf sehr gutem Boden gewachsen. — ²⁵²⁾ *Ferula communis*, Linné.

²⁵³⁾ Ist Beides nie der Fall. — ²⁵⁴⁾ Art der Gattung *Orobanche*, L.

die nicht bewässert werden, sehr verderblich sind, hilft nach Angabe desselben Schriftstellers Seeschlamm oder Asche, womit man ihre Löcher verstopft; am sichersten werden sie aber durch Heliotrop [heliotropium]²⁵⁵⁾ getödtet. Manche glauben, daß man sie auch durch Thon, wie man ihn zum Ziegelbrennen braucht, vertilgen kann, wenn man ihn mit Wasser anrührt. Kohlrüben [napus] schützt man dadurch, daß man Erben [orvum] zwischen sie sät, den Kohl [olus] durch Richern [cicer], denn sie halten die Raupen ab. Hat man diese Mittel in Anwendung zu bringen versäumt, so macht man einen Absud von Wermuth [absinthium, apsinthium], ferner von Mauerpfeffer [sedum], der auch *αελζων* heißt. Durch Befuchung des Kohlsamens mit dem Saft des Mauerpfeffers soll der Kohl im Voraus vor allen Thieren geschützt werden; aber ganz sicher sollen die Raupen sterben, wenn man den Schädel eines Thiers aus dem Pferbege schlecht auf einem Pfahl im Garten aufstellt. Gegen die Raupen soll auch ein Flußkrebs helfen, den man mitten im Garten aufhängt. Manche berühren auch die Pflanzen, welche sie vor Raupen schützen wollen, mit Zweigen von Hartriegel [anguinea virga]²⁵⁶⁾. In Gärten, die bewässert werden, machen sich auch die Mücken sehr lästig; man vertreibt sie, indem man mit Galbanum [galbanum]²⁵⁷⁾ räuchert.

Plin. 19, 12, 60. Das Bewässern [rigare] nimmt man an besten in den Morgen- und Abendstunden vor; nur für die Ba-
me eignet sich die Mittagsstunde. Das Verpflanzen [trans-
fere, translatio] bewirkt ein stärkeres Wachsthum und dient oft kranken Pflanzen als Heilmittel. — Der in Gärten gezogene Ampfer [lapathum], welchen man rumex [oder rumix] nennt, wächst außerordentlich kräftig, und geht, wo er sich einmal angesie-
belt hat, besonders in der Nähe des Wassers, nie wieder von selbst aus. Mit Gerstengröße [tisana] gekocht und gegessen, schmeckt er milde und angenehmer. Der wildwachsende Ampfer dient als Arznei.

Plin. 20, 5, 16. In Syrien wendet man so viel Fleiß auf

²⁵⁵⁾ Heliotropium europaeum, Linné. Ob es gegen Ameisen hilft?

²⁵⁶⁾ Cornus sanguinea, Linné. — ²⁵⁷⁾ Das Galbanum ist ein Gummi-
harz, welches aus Afrika und Süd-Asien kommt, und von einer Doldenpflanze,
wahrscheinlich Bubon Galbanum, Linné, stammt.

Gärten, daß ein griechisches Sprüchwort sagt: „Die Syrer haben vielerlei Rohl.“

Plinius (des Jüngeren) epistolä 2, 17. Meine laurentinische Villa, lieber Gallus, macht mir sehr viel Freude. Von dem einen Speisesaal aus hat man weithin die Aussicht auf's Meer, auf das Ufer und die reizendsten Villen. Ein andrer Speisesaal liegt dagegen so, daß man in ihm vom Meere nichts sieht, und selbst bei tosendem Sturm das Brausen der Wogen kaum hört. Dieser Saal hat aber die Aussicht auf den Garten und auf den ihn umgebenden Weg [gestatio] für Wagen und Sänften. Dieser ist mit Buchsbaum und stellenweis mit Rosmarin eingefast²⁵⁸⁾. Denn der Buchsbaum gedeiht nur da üppig, wo er von Häusern geschützt wird; wo er dagegen frei steht und vom Winde getroffen wird, verborrt er²⁵⁹⁾. An der einen Seite des Weges zieht sich eine schattige Nebenpflanzung hin, in der man auch mit bloßen Füßen weich und bequem gehn kann. — Der Garten ist dicht mit Maulbeer- und Feigenbäumen bepflanzt, denen dieser Boden ganz besonders zusagt, während andre Bäume nicht sonderlich gedeihn. Mitten im Garten steht ein Speisesaal, von dem man landeinwärts eine herrliche Aussicht hat. Man hat auch von hier die Aussicht nach der Villa und nach einem Wirthschaftsgarten. An das Gebäude stößt ein bedeckter Gang, der an beiden Seiten Fenster hat, welche bei heiterem, ruhigem Wetter alle geöffnet werden, bei windigem aber nur auf derjenigen Seite, wo es windstill ist. Vor dem Gange ist eine von Beilchen duftende Terrasse.

Plin., epistolä 5, 6. Mein tuscisches Landgut, lieber Apollinaris, liegt in einer sehr gesunden Gegend am Fuße der Apenninen. Im Winter ist zwar die Luft so rauh und kalt, daß Myrten, Oelbäume und andre Gewächse, die eine anhaltende Wärme

²⁵⁸⁾ Wüstemann bemerkt in seinem „Vortrag über die Kunstgärtnerei bei den alten Römern, Göttingen 1846“, daß v. Bonstetten den Rosmarin bei Plin. um 16 Fuß hoch gesehen.

²⁵⁹⁾ Diese Bemerkung ist sehr richtig. Aller schöne Buchsbaum, den ich in Italien und Frankreich gesehen, stand im Schutze von Wänden, Felsen, dichtem Gebüsch. Auch in Deutschland habe ich nur an solchen Stellen, den kleinen, verkrüppelten Rabattenbuchsbaum ausgenommen, schöne Stämmchen gesehen, und besitze deren selbst, die von 3 Seiten hohe Wände, nur von einer freien Luft und Sonne haben, und dabei trefflich gedeihn.

verlangen, absterben; doch gedeiht der Lorbeer ganz vortrefflich, und leidet nur zuweilen vom Frost, jedoch nicht mehr als bei Rom. Der Sommer ist dagegen sehr mild und die Luft fast immer von sanften Winden bewegt. Die ganze Gegend ist höchst reizend. Stelle dir ein ungeheures Amphitheater vor, wie nur die Natur es schaffen kann. Eine sich weithin deh nende Ebene wird von Bergen umringt; die Berge tragen auf ihrem Rücken hohe, alte Wälder, in denen die Jagd reiche Beute gewährt. An dem Gebirgshang herab ziehen sich Schlaghölzer, und zwischen diesen erheben sich Hügel mit gutem, urbarem Boden. An der ganzen Wand läuft eine ununterbrochne Reihe von Weinbergen hin; unten sind sie von Buschwerk eingefast, und dann kommen Wiesen und tiefgründige Felder. Die Wiesen sind nicht mit Blumen und wie mit lauter Edelsteinen übersät; der Alee und die andren Kräuter sind stets saftig, denn das Ganze wird durch die versiegende Bäche bewässert, und dabei ist doch nirgends ein Sumpf. Mitten durch die Fluren fließt die Tiber und führt auf Schiffen die Erzeugnisse des Bodens zur Stadt.

Meine Villa liegt am Fuße eines sanft ansteigenden Hügel. Vor der Hauptfronte zieht sich eine Säulenhalle hin, und vor dieser eine Terrasse mit vielen, von Buchsbaum eingefasteten Beeten. Hinter kommt eine größere Rabatte, und auf beiden Seiten derselben steht Buchsbaum, der so geschnitten ist, daß er Gestalten von verschiedenen Thieren vorstellt. Weiter unten, wo der Boden eben ist, wächst weicher, zarter Acanthus [acanthus]²⁶⁰). Rings herum zieht sich ein Hedengang mit niedrigem und mannichfach geschnittenem Gehölz. Gleich daran stößt eine Allee in Gestalt eines Cirkus mit niedrig gehaltenem und in verschiedne Gestalten zugeschnittenem Buchsbaum. Das Ganze ist von einer Mauer umgeben, welche treppenförmig gezogener Buchsbaum dem Auge entzieht. In einiger Entfernung liegt ein Wiesenplan, von Natur eben so schön wie die eben beschriebenen Kunstanlagen; weiterhin Felder und viele andre Wiesen und Gehölze.

Aus dem Speisesaal übersieht man die Terrasse, die Wiese, das Feld und den Wald. Es ist eine Rennbahn, ein Säulengang und weiter rückwärts ein Sommerhaus vorhanden, welches einen kleinen, von vier Platanen beschatteten Platz einschließt. Auf ihm springt

²⁶⁰) Acanthus mollis, Linné, auch Bärenklau genannt.

aus einem Marmorbecken ein Brunnen, der die Platanen und den unter ihnen befindlichen Grasplatz besprengt und erfrischt. Weiter unten im Garten sprubelt eine kleine Quelle hervor, welche in ein Becken fließt und lieblich murmelt. Es ist auch im Garten ein Teich, dessen Wasser in ein Marmorbecken stürzt und sich dabei in lauter Schaum auflöst.

Die Rennbahn, welche zu der Villa gehört, dehnt sich weit hin aus, ist von Platanen umgeben, in der Mitte aber ganz frei. Die Platanen sind von Ephen umrankt, also unten von fremdem Laube grün, oben vom eignen. Der Ephen windet sich guirlandenartig von einer Platane zur andern. Unten steht Buchsbaum zwischen den Platanen; er ist nach außen von Lorbeer eingefast, dessen Schatten mit dem der Platanen zusammenfällt. Die Rennbahn läuft eine Strecke grad aus, bricht am Ende im Halbkreis ab, ist dort von Eypressen eingefast, durch deren dichteren Schatten kühl und finster. In den inneren Kreisen und Gängen dagegen wechselt kühler Schatten mit Sonnenschein, und dort steht auch das Rosengebüsch. Aus diesen sich mannichfaltig krümmenden Gängen kommt man wieder auf gerade Wege, deren mehrere, von Buchsbaum eingefast, neben einander hinlaufen.

Dort findet sich auch ein kleiner Grasplatz, dort zu tanzenden Gestalten geschnittener Buchsbaum, und hier und da ist er selbst so geschnitten, daß er Buchstaben bildet, welche den Namen des Herrn und den des Gärtners darstellen.

Dazwischen stehen kleine, zu Pyramiden geschnittne Obstbäume. Dieser schöne Platz ist auch mit niedrig gehaltenen Platanen geschmückt; hinter ihm steht glatter ²⁶¹⁾, sich ringelnder Acanthus, und auf diesen folgen wieder verschiedene Gestalten und Namen.

Am Ende des Ganzen steht eine halbkreisförmige Bank von weißem Marmor, beschattet von Weinreben, die sich um 4 Säulen aus karystischem Marmor schlingen. In der Bank sind Röhren

²⁶¹⁾ Blatt heißt der Acanthus mollis hier wohl im Gegensatz zu dem Stacheligen Acanthus, Ac. spinosus, Linné. In der Gegend, wo das beschriebene Landgut des Plinius lag, wächst heut zu Tage der Ac. mollis hier und da wild oder von alten Zeiten her verwildert. In Griechenland hat man ihn nicht wild gefunden; dagegen ist dort, wie Graes S. 185 sagt, der Ac. spinosus auf allen dürrn Feldern ein sehr lästiges Unkraut.

gebracht, und aus diesen fließt Wasser; es fließt in ein niedliches Marmorbassin, das immer voll bleibt, ohne überzufließen. Will man in der Bank speisen, so werden die Schüsseln und schweren Gerichte auf den breiten Rand des Beckens gestellt; die leichteren schwimmen auf Schiffchen oder künstlich gebauten Schwimmvögeln, und können zu jedem Gaste gelangen. Dem Marmorbassin gegenüber steht ein Springbrunnen, dessen Wasser in die Höhe getrieben, dann aber in Röhren aufgefangen und weiter geleitet wird.

Nicht weit von der Bank steht ein Pavillon, um den sich bis auf's Dach hinauf Treben freundlich emporranken. Man ruht hier im Walde, ist aber in voller Sicherheit vor Regen. Auch hier ist ein Springbrunnen, dessen Wasser gleich weiter fließt. Hier und da findet man Marmorbänke, welche den Müden zu sanfter Ruhe dienen. An jedem Ruheplatz ist ein kleiner Brunnen, und die Einrichtung ist überhaupt so getroffen, daß der ganze Garten bewässert werden kann.

Plin. epist. 8, 18. Domitius Tullus, der kürzlich gestorben, ein reicher Mann gewesen, hat ganze Scheuern voll Bildsäulen gehabt, und hat z. B. gewaltig große Gärten, die er gekauft, an demselben Tage mit einer großen Menge alter Bildsäulen ausgeschmückt.

Suetonius de Julio Cäsare 83. Als Julius Cäsar erkranket war, wurde sein Testament gerichtlich eröffnet, und es fand sich darin, daß er seine an der Tiber gelegenen Gärten dem römischen Volke zu freiem Gebrauche vermachte.

Plutarchus de Alcibiade 24. Der persische Satrap Artabanus, zu welchem Alcibiades sich geflüchtet, ehrte diesen so sehr, daß er sogar seinem schönsten Parke, der mit Springbrunnen, manniglichen Wiesen und mit königlicher Pracht ausgeschmückten Parteen geziert war, den Namen Alcibiades gab, welchen der Park auch jetzt behalten hat.

Plutarchus de Lucullo 39. Nachdem Lucullus ein berühmter Staatsmann und Feldherr geworden und ungeheure Reichtümer gewonnen hatte, verwendete er diese auf Lustbarkeiten, Schmausereien, Mastereien, Fackeltänze, prunkende Gebäude, prachtvolle Gärten und Bäder, auf Gemälde, Bildsäulen und andre dergleichen Dinge, namentlich auf seine Gärten, so daß noch zu unsrer Zeit, wo doch die Pracht und Verschwendung auf's Höchste gestiegen ist,

die Lucullischen Gärten unter den kaiserlichen für die allerprächtigen gelten. — Er ließ auch am Meere und bei Neapel gewaltige Bauten aufführen, die größten Berge durchstechen, Kanäle und Seen, in die das Meereswasser geleitet wurde, rings um seine Häuser graben, ließ auf dem Meere selbst Paläste bauen, so daß ihn der Stoiker Tubero den römischen Xerxes nannte. Bei Tustulum hatte er eine Menge Villen; sie hatten hohe Warten mit weit in die Ferne reichender Aussicht, hatten zahlreiche schöne Alleen und Pavillons. Dabei hatte er die Einrichtung getroffen, daß er, wie er selbst äußerte, gleich einem Kranich oder Storch zu jeder Jahreszeit eine andre Wohnung beziehen konnte.

Pausanias 1, 21, 9. Zu Athen hatte Apollo einen wunderschönen Hain [ἄλσος], der aus Bäumen, die man in Gärten zu ziehen pflegt, und aus allen möglichen Pflanzen bestand, welche, auch ohne Frucht zu tragen, lieblich duften oder lieblich anzusehen sind.

Pallad. de r. r. 1, 34. Die Gärten [hortus] und Obplantagen [pomarium] müssen dem Hause so nah als möglich sein, der Garten wo möglich nahe bei der Düngergrube, damit sein Boden von dieser aus mit Fruchtbarkeit durchdrungen wird; von der Tenne muß er aber fern liegen, weil der Spreuflaub ihm schadet. — Zum Schutze umgibt man den Garten mit einer Mauer von Lehm, den man in Backsteinformen gepreßt hat, oder mit einer aus Lehm und Stein bestehenden Mauer, oder mit Steinquadern, die ohne Lehm die Mauer bilden. Manche umgeben den Garten mit einem Graben, was aber nur an nassen Stellen vortheilhaft sein kann, denn an trocknen entzieht er dem Garten zu viel Feuchtigkeit, Andre ziehen aus jungen Dornsträuchen oder aus Samen der Dornsträuche einen lebendigen Zaun. — Die Gartenbeete macht man 12 Fuß lang, 6 breit. Ist der Boden trocken und soll regelmäßig bewässert werden, so umgibt man die Beete mit schmalen Dämmen, die so eingerichtet sind, daß man von oben Wasser kann hereinfließen lassen, das aber wieder auf andre Beete weiter fließt, sobald man den Damm unten öffnet. — Jede Aussaat wird bei zunehmendem Monde ausgeführt, jede Ernte bei abnehmendem.

Pallad. de r. r. 1, 35. Gegen Nebel und Frost schützt man den Garten durch Rauch, den man erzeugt, indem man Spreu und andre Genisse anbrennt. Um den Hagel abzuwehren, droht man dem Himmel mit blutigen Beilen, oder umgibt den ganzen

Garten mit Zauurüben [*vitis alba*]²⁶²⁾, oder schlägt eine Eule mit ausgebreiteten Flügeln an, oder bestreicht die eisernen Gartenwerkzeuge mit Bärenfett. Manche mischen auch Bärenfett mit Del und bestreichen damit die Sicheln und Hippen, wenn sie damit schneiden wollen; Das muß aber unter der Decke des tiefsten Geheimnisses geschehn, soll aber so wirksam sein, daß dann kein Nebel und kein einziges Thier mehr schadet; bleibt die Anwendung des Mittels nicht geheim, so verliert es augenblicklich seine ganze Kraft. — Ganze Weinberge schützt man gegen Hagel, indem man in deren Mitte das Fell eines Seehunds [*vitulus marinus*] über einen kleinen Weinstock deckt. Alle Samen sollen in Gärten und Feldern vor jedem Unheil sicher sein, wenn man sie vor der Aussaat mit dem Saft der Wurzeln der Springgurke [*cucumis agrestis*]²⁶³⁾ tränkt. Eben so sicher sollen sie sein, wenn man den Schädel einer Stute oder Eselin im Garten oder Felde aufstellt; ein solcher Schädel soll Segen über Alles bringen, was er anguckt²⁶⁴⁾.

Pallad. de r. r. 9, 8. Fehlt es im Garten oder sonst wo an Wasser, so muß man es im Monat August suchen, was in folgender Art und Weise geschieht. Vor Sonnenaufgang legt man sich der ganzen Länge nach auf die Erde, und zwar so, daß man diese mit dem Kinn berührt. Nun richtet man den Blick nach Osten, und wenn man irgendwo einen zarten Nebel emporsteigen sieht, da macht man sich an einem Busch oder Baum ein Zeichen; denn an solchen Stellen enthält der Boden bestimmt Wasser, wenn rings Alles trocken ist. — Kann man nicht auf die besagte Weise beobachten, so wird man doch da auf Wasser schließen können, wo Binsen, Weiden, Erlen, Mülken [*vitex*], Rohr, Epheu und andre Pflanzen stehn, welche die Feuchtigkeit lieben. — Hat man nun eine Stelle gefunden, wo man Wasser vermuthet, so gräbt man eine Grube von 3 Fuß Breite, 5 Fuß Tiefe, und stellt kurz vor Sonnenuntergang einen reinen ehernen oder bleiernen Topf, der inwendig mit Fett ausgestrichen ist, verkehrt auf den Boden der Grube. Dann gibt man der Grube eine Decke von Stöcken, Reisern und Erde, so daß sie von oben gut geschlossen ist. Am folgenden Morgen öffnet man die Grube; und wenn man nun findet, daß der Topf inwendig überall

²⁶²⁾ *Bryonia alba*, Linné. — ²⁶³⁾ *Momordica Elaterium*, Linné.

²⁶⁴⁾ Lauter wirkungslose Mittel.

von Wassertröpfchen naß ist, so kann man auch sicher sein, daß im Boden Wasser zu finden ist. — Statt des metallnen Topfes kann man auch einen von Thon geformten in die Grube stellen, der trocken, aber nicht gebrannt ist. Enthält der Boden Wasser, so ist ein solcher Topf am folgenden Tage so feucht, daß er zerfällt. — Man kann auch ein wolliges Stück Schaffell in die Grube legen; ist es am andern Morgen so naß, daß Wasser herausgedrückt werden kann, so gräbt man den Brunnen ebenfalls mit Zuversicht. — Einen vierten Beweis kann eine brennende Dellampe geben, die man in die Grube stellt, wenn man sie nämlich am folgenden Morgen erloschen findet, ohne daß Del und Docht verzehrt sind. — Einen fünften Beweis kann man haben, wenn man an der bewußten Stelle ein Feuerplätzchen zurecht macht, und die Erde, wenn sie heiß ist, einen feuchten, nebelartigen Rauch ausstößt. — Hat man nun auf irgend eine Weise Wasser gefunden, so gräbt man den Brunnen und sucht nach der Quelle. Sind deren mehrere, so vereinigt man sie. Am wasserreichsten ist der Boden am nördlichen Abhang der Gebirge.

Pallad. de r. r. 9, 9. Beim Graben der Brunnen-
schächte stoßen die Arbeiter oft auf Schwefel [sulfur], Alaunstein
[alumen] und Asphalt [bitumen], und aus diesen erzeugen sich
Gase [spiritus], welche tödtlich sein können und augenblicklich Er-
stickung drohen, wenn die Leute nicht eilig die Flucht ergreifen. Ehe
man also in die Tiefe steigt, senkt man eine brennende Laterne hinab;
erlöscht diese nicht, so ist auch für Menschen keine Gefahr; erlöscht
sie aber, so hat man die Tiefe zu meiden, die mit dem tödtlichen
Gas gefüllt ist. Kann man nun in solchem Falle an keiner andern
Stelle Wasser finden, so gräbt man neben dem einmal vorhandenen
Schachte mehrere bis zu dem in der Erde befindlichen Wasserspiegel,
und treibt von deren Boden aus Löcher, durch die das giftige Gas
verfliegen kann, worauf man denn die Seitenwände der Brunnen
ausmauert. Man gräbt einen solchen Brunnen 8 Fuß weit, wovon
jedoch die Wand, welche man aus Tuff [lapis tofacius] oder Quarz-
stein [silox] baut, je 2 Fuß wegnimmt. — Ist das Wasser schlamm-
mig, so wird es durch Zusatz von Salz verbessert. — Ist der Bo-
den von Natur locker und stürzt während des Grabens nach, so
schalt man die Wände während des Grabens mit Bretern aus, und
stemma diese mit quer liegenden Hölzern, damit die Arbeiter nicht ver-
schüttet werden.

Pallad. de r. r. 9, 10. Neues Wasser probirt man so: Man spritzt es auf glänzendes Erz, und hält es für gut, wenn es da beim Verdampfen keinen Fleck hinterläßt. Es ist auch brauchbar, wenn man es in einem ehernen Topfe kocht, und dann am Boden weder Sand noch Schlamm sieht. Ein sehr gutes Zeichen gibt auch der Umstand, wenn sich Hülsenfrüchte in ihm gut kochen. Jedenfalls muß es übrigens klar sein, und weder Moos noch andre Unreinigkeit enthalten. Es gibt auch Höhen, auf denen man Brunnen graben kann, in welchen das Wasser emporsteigt, und aus welchen es dann überfließt, wenn man nämlich bis zu einer Tiefe gegraben hat, welche der des benachbarten Thales gleich kommt²⁰⁵).

Will man Wasser weiter leiten, so geschieht Das entweder in einem gemauerten Kanal, oder in bleiernen Röhren, oder hölzernen Rinnen, oder in irdnen Röhren. Läuft das Wasser in einem Kanal, so müssen dessen Wände so dicht sein, daß kein Wasser durch sie entweichen kann. Fließt es auf ebner Fläche, so sorgt man dafür, daß es auf je 60 bis 100 Fuß $1\frac{1}{2}$ Fuß Fall hat, damit es rasch laufen kann. — Ist ein Berg im Wege, so muß es entweder an dessen Seiten hingeführt werden, oder man führt einen Stollen durch den Berg. — Ist dagegen ein Thal im Wege, so führt man das Wasser entweder über Pfeiler und Bogen hin, oder man läßt es in bleiernen Röhren der Vertiefung des Thales folgen, und an dessen andrer Seite wieder aufwärts steigen. — Gesunder und besser ist übrigens das Wasser, wenn man es in irdnen Röhren leitet, welche 2 Finger dick sind. Man richtet sie so ein, daß sie an der einen Seite dünner sind als an der andren, so daß man eine in die andre eine Querscheid tief stecken kann. Die Ritzen verstreicht man mit frisch gebranntem Kalk, der mit Del zu einem Kitt geknetet ist. Ehe das reine Wasser durch diese Röhren läuft, läßt man erst leichte, mit wenig Wasser gemischte Asche hindurch, welche etwa vorhandene Löcherchen oder Ritzen verstopft. — Bleierne Röhrenleitungen geben immer ein Wasser, das dem Menschen schadet.

Longus 2, p. 36. Ich habe einen Garten [$\kappa\eta\pi\omicron\varsigma$], den ich mit eigener Hand besorge, und der zu jeder Jahreszeit seinen Ertrag liefert: im Frühling Rosen [$\rho\acute{o}\delta\omicron\nu$], Lilien [$\kappa\rho\acute{\iota}\nu\omicron\nu$], Hyacinthen [$\nu\acute{\alpha}\kappa\iota\nu\theta\omicron\varsigma$] und beiderlei Beilchen [$\iota\omicron\nu$]²⁰⁶); im

²⁰⁵) Jetzt nennt man solche Brunnen Artesische. — ²⁰⁶) Nämlich

Sommer Mohn [μήκων], den Weidenblättrigen Bir [ἄχρας]²⁶⁷⁾ und alles mögliche Obst [μῆλα πάντα].

Geoponica 10, 1. Der Garten [παράδεισος] liegen, daß man ihn von der Villa aus sehen, sich an seine blicke laben, und die durch den Blumen Duft gewürzte und gesündere Luft athmen kann. Er muß von einer Mauer [oder einer andren Umzäunung eingefaßt sein. Die Pflanzen selbst dürfen nicht unordentlich gemischt gepflanzt werden [so als wenn gerade die Verschiedenheit angenehm in's Auge fallen] sondern sie müssen nach den verschiednen Arten getrennt stehen nicht die kleinen von den großen gedrängt oder der Nahrung werden. Die Räume zwischen den Bäumen [δένδρον] mit Rosen [ródon], oder Lilien [κρίνον], oder Veilchen [ἰώ] Safran [κρόκος] ausgefüllt sein; sie gewähren einen lieblichen Wohlgeruch, sind auch sonst zu brauchen, vermehren die Einkünfte, und geben den Bienen Nahrung. Die [Pflanzen] müssen von Bäumen stammen, die in voller Kraft stehen; so man im Voraus wissen, daß die aus Samen [σπέρμα] gezo der Regel schlechter sind, als die von Ablegern [μόσχευμα] [kommen] den. Noch besser als diese sind aber die veredelten [ἐγκει] nicht bloß in Betreff der Schönheit der Früchte [καλλικαρπ] sondern auch an Fruchtbarkeit [πολυκαρπία] und baldigem Ertr [γεῖα γορὰ τῶν καρπῶν].

Geoponica 12, 2. Die Gärtnerei [κηποποιία] das menschliche Leben von der größten Wichtigkeit. Wer die Gärtnerei [λαχάνων φυτεία] treibt, hat darauf zu sehen, Samen gut, der Boden passend, Wasser und Mist vorhanden. Aus gutem Samen zieht man gute Pflanzen; passender, fr Boden gibt Gedeihen; Wasser gibt dem Gemüse seine Größe; der Mist macht die Erde mürbe, so daß sie das leichter aufnimmt und den Wurzeln mittheilt.

Geopon. 12, 3. Zur Gärtnerei [κηπεύεσθαι] eine vorzugsweis eine Erde, welche weder sehr rauh ist, noch im große Risse bekommt. Keiner Thon, der im Winter fest zu

Veilchen, *Viola odorata*, Linné, *τοῦ τοῦ μέλαν*, und Leucoien, *thus incanus*, Linné, *λευκόιον*, *viola alba*, Plin. 21, 6, 14.

²⁶⁷⁾ *Pyrus salicifolia*, Linné.

ert, im Sommer aber ganz austrocknet, tödtet entweder das in ihm gepflanzte, oder macht es schwach und dünn; und man kann ein solches Erdreich kaum durch Beimischung von Dünger auflockern. Durch die Kigen, die es im Sommer bekommt, wird es vollends brauchbar. — Ein allzu rauher Boden ²⁶⁸⁾ kann weder die Pflanze ernähren, noch Wasser behalten. — Um die Erde zu probiren, läßt man sie mit Wasser, und hält sie für gut, wenn sie vielen andren Schlamm als Bodensaß gibt; dagegen für schlecht, wenn sie sich wie Wachs kneten läßt.

Geopon. 12, 4. Den besten Dünger [κόπρος] für Gemüse gibt jedenfalls die Asche; sie ist von Natur warm und tödtet die Erdflöhe, Würmer und ähnliche Thierchen. An Güte folgt dann der Taubenmist, der ebenfalls die Thierchen tödtet, und in geringer Menge Dasselbe leistet, was eine große Menge andren Mistes. Manche ziehen den Eselsmist dem Taubenmist vor, und behaupten, er mache die Gemüse süßer. Ausgezeichnet gut ist jedenfalls auch der Ziegenmist. Fehlt es an den eben besprochenen Mistarten, so kann man auch andren brauchen, jedoch soll er wo möglich nicht frisch sein, weil er dann Gewürm erzeugt; hat er ein Jahr gelegen und ist oft gewendet worden, so ist er gut.

Geopon. 12, 5. Um an Orten, wo Wassermangel ist, dennoch gutes Gemüse zu ziehen, gräbt man die Erde 1 Fuß oder 1 Elle tief weg, belegt den Grund der so entstandenen Grube mit Backstein, bringt dann die Erde wieder drauf, nachdem man sie gemischt, gesiebt, und mit ganz trockenem Mist gemischt hat, und pflanzt [πτερεύειν] oder säet [σπείρειν] dann die Gemüse. Manche legen den Grund der Grube, statt mit Backstein, mit einem Kalkestrich aus. Man gibt auch solchen Beeten Seitenwände von Backstein oder Estrich, damit Wasser, welches vom Regen oder künstlich hinein kommt, sich nicht seitwärts wieder verliert. Viel Wasser brauchen solche Beete ebenfalls nicht, weil sie das ihnen zukommende nicht wieder verlieren. Manche Leute haben auch einen Wintergarten, der anders gelegen und namentlich dem Regen mehr ausgesetzt ist, als der Sommergarten, welcher letztere schattig und nach Norden liegt.

Geopon. 12, 6. Das Gedeihen des Gartens befördert man dadurch, daß man geschnittenen Lotus - Weg-

²⁶⁸⁾ Ist wohl tiefiger gemeint.

dorn [λωτός]²⁶⁹⁾ oder zerriebenes Fönum grätum [τῆλις] in Wasser thut, und mit diesem gießt, oder daß man mitten im Garten den Schädel eines Esels aufstellt.

Geopon. 12, 7. Die Gemüse werden nicht von Erbsflöhen zerfressen [οὐ γίνεται λάχανα ψυλλόβρωτα], wenn man bei der Aussaat die Samen mit einigen Erben [ὄροβος] mischt; namentlich hilft dieses Mittel den Rettigen [ράφανις] und Rüben [γογγυλῖς]; Andre säen oder pflanzen, vorzüglich mit dem Kohl [κράμβη], Kolla [εὐζωμος]²⁷⁰⁾, denn die genannten Pflanzen werden mehr von den Erbsflöhen angegangen. — Gegen alle die kleinen nagenden Feinde hilft das Tränken der Samen oder Pflanzen mit dem Saft [χυλός] des Mauerpfeffers [ἀέλζων]²⁷¹⁾. Alle Garten- und Feldsämereien [σπέρμα κηπαῖον καὶ ἀρουραῖον] sind vor jedem Thiere sicher, wenn man sie vor der Aussaat im Saft der zerstoßenen Wurzel der Springgurke [ἄγριος σίκυος] einweicht. Derselbe Zweck wird auch erreicht, wenn man die Samen aus einer Schildkrötenchale sät²⁷²⁾.

Geopon. 12, 8. Um die Raupen [κάμπη] an Gemüse und Bäumen zu vertilgen, läßt man eine Mischung von Wasser und Rebena[sche [κονία ἀμπέλινη] drei Tage lang stehen, und bespritzt dann die Gemüse damit; oder man räuchert unter den Gemüse und Bäumen mit Asphalt und Schwefel. Auch eine Mischung von Wasser und Feigenholz-Asche [συκίνη τέφρα] schützt die damit benetzten Samen. An den Blättern kann man auch die Raupen tödten, wenn man sie mit einer Mischung von gleich viel Urin und Delabgang [ἀμόργη], die man einmal am Feuer hat aufwallen und dann wieder verköhlen lassen, bespritzt. Zu demselben Zwecke kocht man auch Raupen aus einem fremden Garten nebst Dill [ἄνηθον] in Wasser. Auch das Räuchern mit Schwämmen [μύκης], die unter Walnußbäumen [καρύα] wachsen, hilft; eben so der Rauch von Fledermausmist, oder von Knoblauchstengeln [σχορόδων ξύλον] — so daß der Qualm den ganzen Garten durchzieht.

b. Obst- und andre Gartenbäume.

Theophrast. Hist. plant. 1, 14. Die Bäume unter

²⁶⁹⁾ Rhamnus Lotos, Linné. — ²⁷⁰⁾ Brassica Eruca, Linné.

²⁷¹⁾ Ledum acro, Linné. — ²⁷²⁾ Schwerlich.

scheiden sich in Hinsicht des Fruchtansatzes [καρποτοκία] folgen-
 maßen: . Einige tragen die Frucht an heurigen Trieben [νέον
 βλαστόν], andre an vorjährigen [ἔνον βλαστόν], und andre an allen
 Trieben. An den heurigen Trieben trägt der Feigenbaum [συκῆ]
 und der Weinstock [ἄμπελος]; an den vorjährigen der Oliven-
 [ἐλαία], Granat- [ῥόα], Apfel- [μηλέα], Mandel- [ἀμυγδαλή]
 und Birnbaum [ἄπιος], die Myrte [μύρρινος] und die meisten
 solcher Bäume. Es kommt jedoch auch vor, daß bei einigen dieser
 Bäume, z. B. der Myrte, der Blüthen- und Fruchtansatz an heu-
 rigen Trieben erscheint, besonders an Trieben, die nach Aufgang des
 Aethurs²⁷³⁾ erscheinen. Dergleichen Blüthen bringen jedoch Früchte,
 die nicht reif werden. — Bei Apfelbäumen und andren Frucht-
 bäumen [κάρπιμιον], welche zweimal im Jahre blühen, kommen die
 ersten Blüthen aus den vorjährigen Trieben, die zweiten aus den
 heurigen. Auch die Dornthaus-Feige²⁷⁴⁾ kommt aus den heurigen
 und reift nach. Vom Sphomorenbaum [συνάμινος] in Aegypten
 behauptet man, er habe die merkwürdige Eigenschaft, daß er die
 Früchte aus dem Stamme [στέλεχος] selbst treibt. Bei dem Jo-
 hannisbrodbaum [κερωνία] sollen die Früchte, welche man ägypti-
 sche Feigen [σῦκον αἰγύπτιον] nennt, aus den Zweigen [ἀκρε-
 μών] kommen. — Bei manchen Bäumen und andren Pflanzen kom-
 men die Früchte aus den Spitzen der Triebe, bei andren aus den
 Seiten, und noch bei andren aus den Seiten und Spitzen zugleich.
 — Bei der Dattelpalme [φοίνιξ] kommen die Früchte, die Blät-
 ter, die Triebe aus der Spitze des Stammes, denn bei ihr drängt
 sich die ganze Lebenskraft nach oben.

Theophr. 2, 2, 2. Die meisten krautartigen Pflanzen ver-
 mehrten sich durch Samen [σπέρμα] und Wurzel [ρίζα] zugleich, und
 einige aus Sprossen [βλαστόν]. Rose [ῥοδιονία] und Lilie [κρι-
 νονία] werden auch durch zerschnittne Stengel [καυλός] vermehrt, wie
 Himmelschwaden [ἄγρωστις]²⁷⁵⁾. Eigenthümlich ist die Ver-
 mehrung durch Knöllchen [δάκρυον], denn durch diese scheint sich die
 Feuerlilie [κρίνον] zu verbreiten; dasselbe sagt man von dem
 Musatrum [ἱπποσέλινον], denn auch dieses gibt etwas den Knöllchen

²⁷³⁾ Ende Februars. — ²⁷⁴⁾ Sorte der Feige, Ficus Carica, Linné.

²⁷⁵⁾ Panicum Dactylon, Linné; ist ein Gras, hat weit kriechende Wur-
 zel. An wie unsere Quecke, ist in Süd-Europa häufig.

der Feuerlilie Aehnliches von sich ²⁷⁶⁾. Auch das Rohr [κάλαμος] wächst fort, wenn man es durchschneidet, und die seitwärts getriebene mit Dünger und Erde bedeckt. Pflanzen, deren Wurzeln oder Zwiebeln tragen [κεφαλόριζα], pflanzen sich diese fort.

Auch die Vermehrung der Bäume [δένδρον] geht auf verschiedene Weise vor sich; bei einigen nur durch Samen, wie bei der Eiche [έλάτη], Schwarzkiefer [πεύκη], Pinie [πίτυς] überhaupt allen Nadel-Pflanzen [κωνοφόρον] ²⁷⁸⁾; Dies gilt von der Dattelpalme, es sei denn, daß man sie in Babylon Einige behaupten, aus den Zweigen [ράβδος] ²⁷⁹⁾ zieht. Die Cyperpresse [κυνάριτος] wird in allen Ländern nur durch Samen vermehrt, in Areta aber auch durch Theilung junger Stämme, in Bergcyperpresse in Tarrha. Dort wird nämlich die Cyperpresse beschneidet [κουρρίζειν], und sie treibt [βλαστάνειν] nach dem Schnitt [τομή] auf alle mögliche Weise neue Zweige, sie mag unten, oder in der Mitte, oder oben durchgeschnitten sein. Zuweilen treibt sie auch an der Wurzel, jedoch kommt Das nur selten vor.

Ueber die Eiche [δρῦς] sind die Meinungen getheilt; Einige sagen, sie wachse nur aus Samen, Andre, sie könne auch an der Wurzel gezogen werden, aber nicht leicht; Andre wollen behaupten, auch Stücke des zerschnittenen Stammes schlägen Wurzel.

Was Wurzelsprossen treibt [παραβλαστάνειν], kann durch diese vermehrt werden, denn sie wachsen sehr leicht, besonders wenn sie aus der Hauptwurzel kommen. Was aus Wurzelsprossen gezogen wird, scheint auch immer eben solche Früchte [καρπὸς] zu geben, wie die Mutterpflanze. Viele Pflanzen gerathen, wenn sie aus den Früchten zieht, fast immer schlecht, und manche ganz aus, wie z. B. der Weinstock, Apfel-, Feigen-, Granat-, Birnbaum. Was man aus Feigensamen [κεγχραμὶς] zieht, wird keine edle Feige, sondern eine der wilden Feigenarten [έρωντός ἀγρία σικῆ], ja aus der schwarzen Feige wird eine weiße, aus

²⁷⁶⁾ Das Smyrnum Olusatrum, Linné, gibt wohl nur zufällig Tropfen von sich, durch die es sich jedenfalls nicht vermehrt.

²⁷⁷⁾ Gattung Arundo, Linné, und ähnliche Pflanzen.

²⁷⁸⁾ Κωνοφόρον bedeutet eigentlich Zapfenträger.

²⁷⁹⁾ Die Blätter sind hier Zweige genannt.

eissen eine schwarze. Samen des edlen Weinstocks geben Wildlinge, ob bisweilen ganz andre Sorten. Manche auf solche Art entstandene Sorten blühen nur, setzen aber keine Frucht an. — Aus den Kernen [πυρήν] des zahmen Olivenbaums [ἐλάα] wächst ein silber [ἀγριέλαιος], und aus den Kernen [κόκκος] des Granatbaums wachsen Wildlinge; von den Granatäpfeln, die fast kernlos [κέρηνος] sind, kommen harte Früchte, die auch nicht selten sauer sind. Aus den Kernen der edlen Birne wächst die elende Holzbirne [ἀχράς]; aus denen der guten Gartenäpfel kommen süsse, saure Apfelsorten; aus der edlen Quitte [στρούθιον] kommt eine geringere [κνιδώνιος]. Auch die aus Kernen gezogene Mandel wird schlechter an Geschmack und härter, deswegen rath man, sie zu veredeln [ἐγκεντρίζειν]; oder Ableger [μόσχευμα] von ihr zu machen, und diese öfters zu verpflanzen [μεταφυτεύειν]. Lorbeer [δάφνη] und Myrte [μυρρίνη] arten meist aus [ἐξίστασθαι], und wie sonst rothen Früchte werden schwarz, wie in Antandrus. Oft lindert sich auch die weibliche Cyresse in eine männliche²⁸⁰⁾. — Die Dattelpalme zeichnet sich dadurch aus, daß sie aus Kernen sehr gut geräth.

Manche Pflanzen verbessern oder verschlechtern sich, wenn sie in eine andre Gegend versetzt werden. — Manche behaupten, es sei vorgekommen, daß Gerste [κριθή] sich in Weizen [πυρός], und Weizen sich in Gerste verwandelt habe²⁸¹⁾, und zwar auf derselben Wurzel [πυθμήν]. Das klingt jedoch wie Fabel.

Theophr. 2, 6, 12. Die Stedlinge [φυτευτήριον] von manchen Gewächsen steckt man verkehrt, wie z. B. die Weinreben [κλήμα]; jedoch behaupten Leute, es würde dadurch nichts gebessert, am wenigsten bei den Neben; Andre behaupten das Gegentheil, namentlich für Granat- und Feigenbäume.

Cato de r. r. 48. In der Baumschule [pomarium] werden Stedlinge [talea] der verschiednen Obst- und Nutzbäume gesteckt und deren Samen gesät. Den Boden grabe tief, die Beete mach 5 Fuß breit, lege kurzen Mist darauf, schlag die Erbkumpen klein.

²⁸⁰⁾ Durch weiblich und männlich werden hier, wie oft bei den Alten, nur verschiedene Sorten bezeichnet. — ²⁸¹⁾ Dergleichen ist öfters vermuthet, aber wohl nie nachgewiesen; auch an sich nicht wahrscheinlich.

Cato de r. r. 133. Um Ableger zu machen [propagatio], biege Schößlinge [pullus], welche unten an der Erde aus Obst- und andren Bäumen kommen, in die Erde nieder, bedecke sie so mit Erde, daß nur die Spitze hervorsteht, und warte, bis sie Wurzel geschlagen haben. Dann hebe sie aus und verpflanze sie. — Soll ein Zweig am Baume selbst Wurzel schlagen, so nimm einen Topf, der im Boden eine Oeffnung hat, oder ein Körbchen, stecke den jungen Zweig hindurch, fülle das Gefäß mit Erde, drücke diese fest und laß es am Baume. Hat der Zweig 2 Jahre in dieser Erde gesteckt, so schneide ihn unter dem Gefäße ab, und pflanze ihn sammt dem Körbchen, wenn er in einem solchen steht, in den Garten. So kann man mit allen Bäumen verfahren. Werden dergleichen Ableger von Weinstöcken gemacht, so sind sie schon nach Verlauf eines Jahres so weit, daß sie abgeschnitten und sammt dem Körbchen versetzt werden können.

Varro de r. r. 1, 2, 6. Ganz Italien ist so mit Weinstöcken, Olivenbäumen und Obstbäumen aller Art bepflanzt, daß es ein einziger großer Obstgarten [pomarium] zu sein scheint.

Varro de r. r. 1, 23, 4. Die Obstpflanzungen nennt man pomaria, die Blumengärten floralia.

Colum. de arboribus 17, 4. Alle Bäumchen [arbuscula] müssen, wenn man sie versetzen will, mit Röthel gezeichnet werden, damit sie an ihrem neuen Standorte eben so nach den Himmelsgegenden gerichtet werden können, wie sie vorher gestanden. Beobachtet man diese Vorschrift nicht, so wird ihre ursprüngliche Nordseite von der Hitze, ihre Südseite von der Kälte zu leiden haben.

Colum. de arb. 18. Bevor man den Obstgarten [pomarium] anlegt, umgibt man den Platz mit einer Mauer oder einem Graben, so daß weder Mensch noch Vieh eindringen kann, ausgenommen durch die Thür; denn die jungen Bäume verderben für immer, wenn ihre Spitzen öfters abgebrochen oder abgefressen werden. Die verschiedenen Baumarten säet und pflanzt man abgesondert, damit die kleinen nicht von den großen unterdrückt werden. — Ein Boden, der für Weinstöcke gut ist, paßt auch für die Baumschule.

Colum. de arb. 19. Ein Jahr, bevor man den Obstgarten einrichten will, gräbt man die für die Bäume bestimmten Gruben; so wird der Boden durch Sonne und Regen mürbe, und Alles treibt in ihm schnell Wurzel. — Kann man kein Jahr lang

arten, so gräbt man die Gruben wenigstens 2 Monate vorher, füllt sie dann mit Stroh und zündet dieses an. Je größer die Gruben, desto reichlicher wird der Ertrag an Obst ausfallen. Man räumt sie so, daß sie unten weiter sind als oben, so daß die Wurzeln freieren Raum haben, und im Winter die Kälte, im Sommer die Hitze nicht so leicht eindringt; auch spült an Abhängen der Regen die lockere Erde nicht so leicht aus ihnen weg. — Die Bäume werden in gehöriger Entfernung von einander gepflanzt, damit sie, wenn sie größer werden, Raum genug zum Ausbreiten ihrer Aeste haben. Stellt man sie zu dicht, so kann man keine andren Gewächse unter ihnen ziehen, und sie selbst müssen beschnitten werden, wenn sie tragen sollen. Ich halte für's Beste, die Reihen je 40 oder doch wenigstens 30 Fuß von einander entfernt zu halten.

Colum. de arb. 20. Die jungen Stämmchen [semen] dürfen nicht dicker sein, als der Stiel einer Hade, müssen gerade, flach, schlank, ohne schadhafte Stellen sein und eine unbeschädigte Rinde [liber] haben. Solche wachsen schnell und gut. — Will man Samen [semen] legen, so muß er vorzugsweis von solchen Bäumen genommen werden, die schon viele Jahre lang gute und reichliche Früchte tragen. Jeder Baum, der mit Wurzeln gepflanzt wird, gedeiht schneller, als einer, der aus Stecklingen oder Samen gezogen wird. Veredelte Bäume [arbos insita] pflegen fruchtbarer zu sein, als nicht veredelte. Wo möglich versetzt man die Bäume von einem höheren, trockneren, magreren Orte an einen tiefer gelegnen, feuchteren, fruchtbareren. Man setzt gern dreispaltige Bäumchen. Kommen mehrere in Eine Grube, so dürfen sie sich nicht berühren. Beim Pflanzen steckt man neben jedes Bäumchen links und rechts ein armsbides Bündel von Reisern, das ein wenig über die Oberfläche des Bodens hervorragt; an diesen Bündeln kann im Sommer Wasser, das man am Baume zuführt, leicht bis an die Wurzeln kommen. — Bäumen, die Wurzeln haben, pflanzt man um die Mitte Oktobers, Stecklinge [talea et ramus] dagegen im Frühjahr, bevor die Bäume eiben.

Plin. 17, 10, 10. In der Vermehrung der Bäume durch Samen ist die Natur selbst unsre Lehrmeisterin gewesen, indem wir sehen, daß der fallende Samen zum Leben erwacht [vivescere], sobald er von der Erde aufgenommen ist. Einige kommen nur auf diese Weise, z. B. die Kastanien [castanea] und Wallnüsse

[juglans]. Bei der Kastanie und Walnuß wird die ganze gesät, bei andren, wie beim Wein, dem Apfel, der Birn, ein einzelner Kern, nicht die ganze Frucht. Auch Nispeln [nolum] können aus Samen gezogen werden. Die Anzucht aus Samen geht jedoch nur langsam von Statten, die Bäume arten leicht aus, so daß man durch Veredeln [insitum] nachhelfen

Plin. 17, 10, 11. Vom Lorbeer [laurus] sammelt man die Beeren [bacca, baca] im Januar, wenn der Nordwind getrocknet hat, und breitet sie aus, weil sie sich erhitzen, wenn sie auf Haufen liegen. Dann werden sie durch Rauch zur Aussaat bereitet, und von Einigen auch noch mit Urin befeuchtet. Man legt sie auch in fließendem Wasser in einem Korbe, bis die [cutis] abgegangen, weil diese das Keimen verhindert, wenn Fäulniß übergeht. Im März legt man je einen Haufen von 20 Stück zusammen etwa eine Querhand tief in frisch gehackte Erde. Man pflanzt sie auch durch Ableger [propago] fort, den Triumf Lorbeer [triumphalis laurus]²⁸²⁾ nur durch Stecklinge [talea]

Alle Sorten von Myrten werden in Kampanien aus Beeren gezogen, in Rom aber aus Ablegern [propago]. De Dioscoridius lehrt, die Tarentinische Myrte zu ziehen, indem man die Beeren so zerquetscht, daß die Kerne nicht leiden, dann mit diesem Brei ein Seil bestreicht, und es in die Erde legt. Eben so werden die Beeren zu Bäumen gesät. Lorbeer- und Myrtenstämmchen pflanzt man im dritten Jahre verpflanzen.

Mandeln [amygdalum] sollen nach Mago's Vorschriften der Aussaat 3 Tage lang in verdünntem Mist eingeweicht, oder 3 Tage, bevor sie in die Erde gebracht, in Honigwasser gelegt werden. Die Spitze soll in der Erde abwärts, die scharfe Kante nach oben gerichtet werden; immer sollen 3 und 3 zusammen in einem Topfe sein, jede handbreit von der andern, auch sollen sie da alle 10 Tage begossen werden, bis sie groß sind. Die Walnüsse [juglans] steckt man so, daß sie auf ihrem Spalte liegen, und thut ihnen etwa 7 Pinienkerne in die durchlöchernten Töpfe²⁸⁴⁾, oder

²⁸²⁾ Abart des *Laurus nobilis*, Linné.

²⁸³⁾ Propago ist der Ableger, wo der Zweig am Stamme bleibt, dadurch bewogen wird, Wurzel zu schlagen, daß man ihn bis gegen die Erde mit Erde umgibt; — talea ist der Steckling, d. h. ein abgeschnittener und dann gesteckter Zweig. — ²⁸⁴⁾ ?

handelt sie wie den Lorbeer, der durch Beeren vermehrt wird. Orangen [citreum] werden aus Kernen oder aus Ablegern [pro-ugo] gezogen; Spierlingsbäume [sorbus] aus Samen oder Wurzel sprossen [radicis planta]. Orangen verlangen einen warmen, Spierlingsbäume einen kühlen Standort.

Plin. 17, 10, 12. Viele Bäume, deren Wurzeln flach unter der Oberfläche hinfriechen, treiben aus diesen eine Menge Wurzelsprossen [radicibus pullulans soboles], welche der Mensch zur Vermehrung der Bäume benutzt. Er versetzt sie in Baumschulen [seminarium], und von da erst später an den Platz, wo sie bleiben sollen. Eine solche Behandlung veredelt die Bäume.

Plin. 17, 10, 13. Auch die an der Basis des Stammes sitzenden Sprossen [stolo] werden mit einem Stücke des Mutterstammes, das man perna nennt, abgerissen und verpflanzt. Dadurch konnte man Stedlinge [surculus abscisus] machen, welche man sogar verkehrt in die Erde setzen kann.

Plin. 17, 10, 14. Die Samen der Cyresse sind so klein, daß man sie kaum sieht, und doch entstehen aus so kleinem Anfang große Bäume, entsteht Holz, das der Art Widerstand leistet, entsteht die ungeheure Gewalt der Pressen, kommen die Masten der Schiffe, die Sturmböde zur Erschütterung der Thürme und Mauern. Das ist die Kraft, das die Macht der Natur!

Die Zapfen [pilula] der Cyresse werden an der Sonne getrocknet, worauf sie sich öffnen und den Samen fallen lassen, nach dem die Ameisen sehr begierig sind. Er wird im April dicht auf gut geebneten Boden gestreut, und dann noch einen Finger dick Erde darauf gesiebt. Liegt zu viel Erde über ihm, so kann er nicht durch. Man drückt übrigens die aufgesiebte Erde mit den Füßen fest. Nach der Aussaat wird er alle 3 Tage lang, sobald die Sonne untergegangen, sanft begossen. Nach Jahresfrist werden die etwa 9 Zoll hohen Stämmchen [filum] auseinander gepflanzt, was nur bei heitrem Himmel und Windstille geschehen darf. Der geringste Regen oder Wind schadet ihnen an diesem Tage²⁸⁵⁾.

Die Kerne des Judendorns [ziziphum]²⁸⁶⁾ werden im April gesät; den Tuber [tuber, Plural tuberes]²⁸⁷⁾ bringt man

²⁸⁵⁾ ? — ²⁸⁶⁾ Rhamnus Zizyphus, Linné.

²⁸⁷⁾ Scheint eine Sorte Judendorn.

am besten durch Veredlung auf Pflaumenstämme, auf *Malum cotoneum* und *Calabrix* [*calabrix*]²⁸⁹); letztere wilber Strauch [*spina silvestris*]. Die *Myxa* [*myxa*]²⁹⁰ der Spierlingsbaum [*sorbus*] kommen durch Veredlung auf allen möglichen Bäumen fort.

Die jungen Bäumchen aus der Baumschule an eine andere zu versetzen, bevor sie für immer an ihren Platz kommen, ist für vergebliche Mühe, obgleich Manche behaupten, die Blätter werden dadurch größer.

Plin. 17, 11, 15. Den Samen [*samara*] der Ulme [*ulmus*] sammelt man um den ersten März, ehe noch die Blätter an den Baum bekleiden²⁹⁰), wenn er gelblich zu werden beginnt. Man setzt ihn 2 Tage im Schatten, säet ihn dicht in gegrabenes Land und bedeckt ihn eben so wie den Cypressensamen mit gesiebter Erde. Kommt kein Regen, so muß der Samen begossen werden. In den Saatbeeten versetzt man die jungen Bäumchen in eigne Ulmen [*ulmaria*, Plural], und zwar so, daß jedes rings 1 Fuß Platz hat — Um die zu Stützen der Weinstöcke bestimmten Ulmen [*ulmus*] zu ziehen, macht man im Herbst Stedlinge [*o plaruntur*], denn diese Ulmen tragen keine Samen. Sind sie alt, so verpflanzt man sie in die Weingärten, oder, wie Andere schreiben, wenn sie 20 Fuß hoch sind²⁹¹). Man pflanzt sie in sogenannte Neuner-Gruben [*sulcus novenarius*], welche tief, 3 Fuß und darüber breit sind; auch häuft man rings um sie noch 3 Fuß hoch an; in Campanien nennt man diese Anhöhen Altärchen.

Pappeln [*populus*] und Eschen [*fraxinus*] werden im Februar gepflanzt, da sie zeitig treiben.

Bäume, Sträucher [*arbustum*] und Weinstöcke pflanzt man im Quincunx [*quincunx*]²⁹²). Solche Pflanzungen

²⁸⁹) Vielleicht Rarber-Begborn, *Rhamnus infectoria*, Linné.

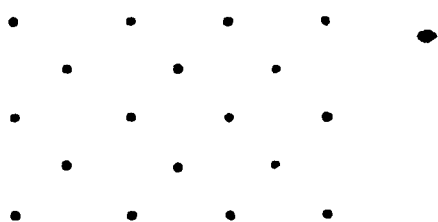
²⁹⁰) *Cordia Myxa*, Linné. — ²⁹⁰) Bei uns blüht die Ulme im März und April, der Same reift Ende Mai. Ulmen waren bei den Römern wichtiger Gegenstand der Gärtnerei, weil man die Weinstöcke vorzüglich an ihnen emporzog. — ²⁹¹) Die Ulme verträgt das Versetzen ganz vortut, selbst wenn sie schon bedeutend groß ist. — ²⁹²) So daß man über wie auf Würfeln gestellte Fünfe :: zählen kann. Die erste, dritte, fünfte sind sich ganz gleich; die zweite, vierte, sechste u. s. w. stehen so, daß ihre

freien Durchzug, und gewähren einen schönen Anblick, weil
 der gerade Reihen sieht, man mag stehen wo man will.
 p p e l n kann man eben so aus Samen ziehen wie Ulmen,
 t sie auch eben so, man mag sie aus Baumschulen oder aus
 holen.

lin. 17, 10, 16. Viele glauben, man müsse die Bäume so
 en, daß jede ihrer Seiten genau wieder nach derselben Him-
 nd gerichtet wird, wie vorher; Andre dagegen thun wenig-
 t dem Weinstock und dem Feigenbaum gerade das Gegen-
 em sie deren Südseite nach Norden richten, weil sie glauben,
 nzt belaubten sie sich dichter, schützten dadurch ihre Früchte
 eßen diese seltner fallen, und namentlich wäre ein solcher
 um leichter zu besteigen. — Viele beobachten nur die Vor-
 ß sie die Schnittwunde des verstutzten Baumes nach Süden
 Dies ist aber fehlerhaft, denn sie bekommt dann durch die
 : so leichter Risse. — Die Wurzeln darf man beim Ber-
 nicht trocken werden lassen; vorzüglich leicht werden die
 zum Absterben gebracht, wenn ein Wind sie berührt, der
 Nord und Südost steht. Man läßt auch beim Versetzen
 Erde als möglich an den Wurzeln, und Cato hält es für
 ast, wenn man sie beim Verschicken sammt dieser Erde in
 stellt, gewiß eine nützliche Maßregel. Frucht bäume sollen
 en, wenn man eine Meerzwiebel [scilla] unter ihre
 legt. Man hat auch jedenfalls die zu verpflanzenden Bäume
 g auszugraben, nicht auszureißen, und nach dem Einpflanzen
 : an ihre Wurzeln fest zu drücken. Cato schreibt auch vor,
 de, durch welche der Stamm verkürzt wird, mit Mist zu
 en und mit Blättern zu umbinden.

lin. 17, 13, 21. Die Kunst, Ableger [propago] zu ma-
 at uns die Natur selber gelehrt, indem wir sehen, wie die
 beersträucher [rubus] ihre dünnen, langen Ranken [caput]

je 4 Bäume der andren Reihen kommen, wodurch eben die :: entsteht.



t pflanzt man immer so.

in die Erde senken, aus der sie dann wieder hervortreiben, so daß sie Alles überziehen würden, wenn der Mensch ihrer Verbreitung nicht Einhalt thäte. — Man macht aber die Ableger so, daß man einen Zweig in die Erde biegt, ihn nach 2 Jahren von der Mutterpflanze trennt und nun verpflanzt. Soll er weit weg gebracht oder geschickt werden, so biegt man den Zweig gleich von vorn herein in einen in der Erde stehenden, mit Erde gefüllten Korb oder Topf, hebt ihn dann, wenn er Wurzel hat, sammt dem Korbe oder Topfe aus, und verschiebt ihn in diesem. Man macht auch Ableger, indem man höher am Baume Zweige durch Körbchen oder Töpfe steckt, welche mit Erde gefüllt sind. So verschafft man sich auf einem Baume einen Baum.

Den **Sadebaum** [*sabina herba*]²⁹³⁾ zieht man durch Ableger [*propago*] und abgerissene Zweige [*avulsio*]; man sagt, Weinhefen oder zu Mehl gestoßener Badstein gebe für ihn eine treffliche Düngung. Der **Rosmarin** [*rosmarinum*] wird aus Zweigen [*ramus*] gezogen, der **Oleander** [*rhododendrum*]²⁹⁴⁾ aus Ablegern und aus Samen.

Plin. 17, 17, 27. Die Kunst, vom Stamme getrennte Äste zu pflanzen [*defractus serere ramos*], mag wohl daher stammen, daß man eingeschlagene Pfähle wachsen sah. Bei der Feige gelingt die Sache am allerbesten, wenn man einen starken Ast pfahlartig zuspitzt, tief in die Erde schlägt, so daß nur noch ein kleines Ende hervorragt, und auch dieses mit Sand zudeckt. Durch solche Äste wird auch die **Granate** [*punicum*] vermehrt, jedoch im Voraus das Loch mit einem Pfahle gemacht; auch die **Myrte**. Man nimmt Aststücke, die 3 Fuß lang und nicht ganz armsdick sind, spitzt sie unten zu, und schont die Rinde sorgfältig.

Plin. 17, 17, 28. Die **Myrte** wird auch aus **Stedlingen** [*talea*]²⁹⁵⁾ gezogen; der **Maulbeerbaum** [*morus*] nur aus Stedlingen, weil man ihn nicht durch Veredlung auf Ulmen bringen will, indem man fürchtet, er würde dort vom Blitze getroffen werden.

Die **Stedlinge** nimmt man von fruchtbaren [*ferax*] Bäumen,

²⁹³⁾ *Juniperus Sabina*, Linné.

²⁹⁴⁾ *Nerium Oleander*, Linné.

²⁹⁵⁾ *Talea* ist hier der Gegensatz zu dem fast armsdicken Pfahl, also ein dünner Ast oder Zweig.

ist darauf, daß sie nicht krumm, nicht rauh, nicht gabelspaltig sind, daß die Rinde unverseht bleibt.

Pallad. de r. r. 12, 16. Im November kann man auch roße Bäume verpflanzen, wenn die Aeste abgehauen, die Wurzeln unverseht gelassen werden, und hinterdrein durch Düngung und Bewässerung nachgeholfen wird.

Geoponica 10, 2. Im Allgemeinen ist es viel vorthellhafter, wenn man Bäume im Herbst verpflanzt, als wenn es im Frühling geschieht.

c. Veredlung.

Colum. de r. r. 5, 11. Jeder Zweig [surculus]²⁰⁶⁾ kann auf jeden Baum versetzt [inserere] werden, wenn nicht etwa seine Rinde [cortex] der des Baumes unähnlich ist. Am sichersten geschieht der Zweig, wenn die Früchte beider Bäume einander ähnlich sind und zu gleicher Zeit reif werden. — Man kennt von Alters her drei Arten der Veredlung: 1) Der Stamm des Baumes wird durchschnitten, gespalten, und in den Spalt ein abgeschnittenes Reis [resectus surculus] gesteckt; 2) der Stamm wird eben so behandelt, das Reis [semen] aber zwischen Bast [liber] und Holz [materia] gesteckt; 3) man schneidet ein Stückchen Rinde weg, und setzt in diese Stelle eine Knospe [gemma], die ein eben solches Stückchen Rinde an sich hat; dieses Verfahren nennen die Landleute *implastratio*, auch *inoculatio*. — Die 2 erstgenannten Veredlungsarten wendet man im Frühling an, die letzte am besten im Sommer. — Eine vierte Veredlungsart habe ich selbst erfunden, und will sie weiter unten mittheilen.

Alle Bäume werden bei wachsendem Monde veredelt. Die Veredlungsreiser [surculus ad insitionem] müssen von einem reichlich tragenden Baume genommen werden, der viele Knoten hat. Man nimmt sie, sobald die Knospen [germen] schwellen, von einjährigen Zweigen [ramus anniculus] und von der Ostseite des Baumes; sie müssen die Dicke des kleinen Fingers haben und 2- oder 3theilig sein²⁰⁷⁾.

²⁰⁶⁾ Das Reis, Pfropfreis, Veredlungsreis.

²⁰⁷⁾ Die Vorschrift, einjährige Reiser, die fingersdick und 2- oder 3spaltig sind, zu nehmen, paßt nicht zusammen, da einjährige Zweige dünn und einfach sind. — Die Geoponica 10, 74 schreiben bestimmt vor, zweijährige Reiser zu nehmen, wozu dann die angegebene Dicke u. s. w. paßt. — Wahrscheinlich haben die Abschreiber in den Columella das einjährig statt des zweijährig gebracht.

— Der zu veredelnde Baum wird an einer Stelle, die recht schmal und ohne Narben ist, mit der Säge [serra] behutsam durchgeschnitten, wobei man sich namentlich hütet, den Bast zu zerreißen²⁹⁸⁾. Die Wunde [plaga] glättet man [levare] mit einem scharfen Messer. Nun treibt man recht vorsichtig, so daß die Rinde nicht reißt, einen dünnen eisernen oder knöchernen Keil [cuneus] zwischen Rinde und Holz drei Quersfinger tief. Ist Dies geschehn, so schneidet man die Keiser, welche man einsetzen will, mit einer scharfen Spitze [falx] an ihren Unterende so zurecht, daß dieses Ende die Gestalt des Keils annimmt, dabei aber das Mark des Keises und dessen Rinde, so weit es nicht eingesenkt wird, keine Verletzung bekommt. Ist man so weit fertig, so zieht man den Keil heraus, und senkt sogleich die Keiser in die Löcher, welche der Keil zwischen Rinde und Holz gemacht hat. Einen halben Fuß hoch oder auch noch mehr müssen die Keiser hervorstehn, und es können 2, auch wohl, wenn der Baum stärker, mehr Keiser [calamus] eingesetzt werden, jedoch muß eins vom andren wenigstens 4 Quersfinger weit entfernt sein. Ist die Sache so weit gediehn, so umbindet man die Stelle mit Ulmenbast, oder Birsen, oder Weidenruthen, und verstreicht die ganze Wunde mit Lehm, der mit Spreu gemischt und gut geknetet ist, und zwar so dick, daß die Keiser um 4 Quersfinger hoch hervorstehn. Oben auf den Lehm legt man Moos und bindet es so fest, daß es bleibt.

Manche setzen die Keiser [somen] nicht, wie eben gesagt, zwischen Rinde und Holz, sondern machen von außen mit der Skischnitte, glätten [levaro] sie mit einem feinen Messer [scalpillum], und passen die Keiser genau in die Schnitte ein.

Zarte Bäume schneidet man tief unten ab, so daß der Stamm nur $1\frac{1}{2}$ Fuß hoch bleibt, glättet die Wunde, spaltet den Stamm mit einem Messer bis zur Tiefe von 3 Quersfingern, steckt einen Keil in den Spalt, senkt die von beiden Seiten zugeschnittenen Keiser hinein, und zwar so, daß ihr Bast mit dem des Stammes in Berührung steht. Ist Das fertig, so zieht man den Keil aus dem Spalt, und verbindet die Wunde in der beschriebnen Art. Die Erde wird dann um den Stamm bis zur Veredelungsstelle angehäuft; Dies schützt an besten gegen Wind und Hitze.

Ich habe eine andre Art der Veredlung erfunden, die jedoch

²⁹⁸⁾ Nämlich Bast und Rinde des stehen bleibenden Theiles zu verletzen.

so fein ist, daß man sie nicht bei jedem Baume in Anwendung bringen kann; am besten paßt sie für Bäume, die einen feuchten, starken Saft haben, wie die Feige. An dem edleren Baume sucht man junge, glänzende Aeste, und wählt an diesen ein recht kräftiges Auge [gemma]. Man zeichnet um dieses herum einen Kreis, der 2 Quersfinger breit ist, und in dessen Mitte das Auge steht. Es wird dann auf dem Kreise hin ein scharfer Schnitt geführt, und das Auge sammt seinem aus Rinde bestehenden Schilde behutsam abgelöst. Dann wird an dem Baume, den man veredeln [emplastrare] will, ein recht glänzender Ast gesucht; es wird ein Rindenschild weggenommen, das genau so groß wie das des edlen Auges ist, und letzteres [emplastrum] auf die Wunde gesetzt. Das Schild wird nun gut angebunden, wobei man sich vor Verletzung des Auges sehr zu hüten hat, dann wird das Ganze mit Lehm bestrichen, doch so, daß das Auge frei bleibt. Vom veredelten Baume werden die oberen Aeste abgeschnitten, damit sie den Saft nicht an sich ziehn²⁹⁰⁾.

Die vierte Art zu veredeln lehre ich, wo vom Weinstock die Rede ist.

Nun will ich auch noch lehren, wie man es dahin bringen kann, daß ein jeder Baum mit jedem andren verwächst, auch wenn beide gar keine Verwandtschaft mit einander haben. Als Beispiel soll ein Feigen- und Olivenbaum genannt werden, die Sache aber für alle andren Bäume gelten: Man gräbt eine Grube von 4 Fuß Weite in jeder Richtung, und zwar so weit vom Olivenbaum entfernt, daß dessen Zweigspitzen sie erreichen können. In diese Grube pflanzt man ein Feigenbäumchen, und bemüht sich, es zu kräftigem Wachsthum zu bringen. Nach 3 Jahren, wenn es tüchtig gewachsen ist, legt man einen Olivenast abwärts, und bindet ihn unten an den Feigenbaum. Nun schneidet man vom Olivenast alle Zweige, die man nicht brauchen kann, weg, schneidet den Feigenstamm quer durch, glättet die Wunde, spaltet sie in der Mitte mit dem Reil, nimmt dann von den übrig gelassenen Olivenzweigen, die noch mit dem Mutterstamme zusammenhängen, seitlich so viel mit dem Messer

²⁹⁰⁾ Was hier beschrieben wird, ist von der oben genannten emplastratio, inoculatio, insofern verschieden, als Columella das Auge mit einem größeren Schilde abnimmt, während man es früherhin mit wenig Rinde und oft an die Stelle eines weggenommenen Auges setzte, wie wir unten aus Plin. 17, 14, 23 ersehn.

weg, als nöthig ist, steckt sie in den Spalt, nimmt den Reil heraus, und bringt einen guten Verband an. Auf diese Weise wird binnen drei Jahren der Feigenstamm mit den Delzweigen verwachsen, und endlich wird man im vierten die Olivenzweige von ihrem Mutterstamme ganz trennen.

Plin. 15, 15, 17. In der Veredlung der Bäume haben die Menschen längst das Höchste erreicht; und schon Virgil sagt, der Erdbeerbaum [arbutus]³⁰⁰⁾ werde auf Nußbäume, Platane auf Apfelbäume, Ulme auf Kirschbäume versetzt³⁰¹⁾. — Uebrigens würde man eine Sünde begehn, wenn man Alles auf gut Glück durcheinander veredeln wollte, denn Dornsträucher [spina] darf man nicht pflropfen, weil sich sonst die Blitze nicht leicht süßm lassen, und jeder Blitzschlag mit 2-, 3- oder 4facher Gewalt einschlägt, wenn man 2-, 3- oder 4fach verschieden veredelt hat³⁰²⁾.

Plin. 17, 14, 22. Auf die Veredlung [inserere] mag wohl die Natur selbst den Menschen aufmerksam gemacht haben, indem durch Vögel oder Winde öfters Samen auf Bäume gebracht werden und auf diesen gedeihen. So habe ich z. B. einen Kirschbaum auf einer Weide, eine Platane auf einem Lorbeer, einen Lorbeer auf einem Kirschbaum und allerlei der Art gesehen. Auch Kerne, die von Dohlen als Vorrath in Nischen alter Mauern gesteckt werden, geben Veranlassung zu dergleichen Erscheinungen.

Plin. 17, 14, 23. Das Stuliren [inoculatio] besteht darin, daß man von einem Baume ein Auge mit etwas Rinde abschneidet, und in einen andren Baum einsetzt, von dem man ein eben solches Stück Rinde weggeschnitten. Virgil lehrt auch, in dem Knoten, auf dem eine Knospe sitzt, ein Loch zu machen, und eine fremde Knospe in dieses zu setzen.

Beim Pflropfen [insitio] schneidet man den Stamm mit der Säge durch, glättet [levigare] die Wunde mit der Spitze, schiebt das Pflropfreis zwischen Holz und Rinde, wie es von Alters her

³⁰⁰⁾ Arbutus Unedo, Linné. — ³⁰¹⁾ In unseren Ausgaben sagt Virgil in den Georgicis 2, 68 seqq.: „Erdbeerbäume werden durch Veredlung gezwungen, Nüsse zu tragen; unfruchtbare Platanen müssen Äpfel, Kassanien müssen Bucheckern tragen; die Manna-Esche [ornus] trägt Birnenblüthen, von den Ulmen fallen Eichen.“ — ³⁰²⁾ Aberglauben.

geschieht, oder spaltet den Stamm und setzt die Reiser in den Spalt. Nach Cato's Vorschrift soll man die Wunde mit einer Mischung von Thon, Kreide, Sand und Kuhmist verstreichen.

Plin. 17, 15, 25. Den Weinstock will Cato auf dreierlei Art veredeln: 1) Er schneidet eine Rebe durch, spaltet sie bis zum Mark, steckt in den Spalt ein zugeschnittnes Reis so, daß Mark auf Mark paßt. 2) Wenn zwei Reben sich berühren, gibt er jeder einen Einschnitt bis auf's Mark, und bindet dann beide so zusammen, daß Mark auf Mark paßt. 3) Man bohrt eine Rebe von der Seite bis auf's Mark an, setzt in das Bohrloch ein Reis, verbindet und verschmiert das Ganze gut. Für diese Art der Veredlung bedient man sich jetzt eines eignen Bohrers, welcher der gallische heißt. Ist das Reis bis zur Länge von 2 Fuß gewachsen, so öffnet man den Verband, damit es auch in die Dicke wachsen kann. Will man eine edle Rebe auf einen wilden Weinstock setzen, so darf es nur in die Wurzel geschehn, denn in den Stamm eingesetzt, artet sie aus.

Plin. 17, 16, 26. Ich habe einmal bei Tiburtes Thuliä einen Baum gesehn, der mit vielen andren veredelt war und eine Menge verschiedner Früchte trug; an dem einen Aste hingen Nüsse, an dem andren Beeren, an andren Weintrauben, Birnen, Feigen, Granaten und allerlei Apfelsorten; jedoch lebte er nicht lange.

Für den Baum, den man mit den meisten andren veredeln kann, gilt die Platane, nächstdem die Steineiche [robur]; aber beide verderben den Geschmack der Früchte. Einige Bäume lassen jede Art der Veredlung zu, wie z. B. die Feigen und Granaten; der Weinstock und jeder Baum, dessen Rinde rissig ist, läßt das Okuliren nicht zu.

Plin. 17, 17, 26. Als eine Merkwürdigkeit mag hier Folgendes erwähnt werden: Der römische Ritter Corellius, aus Ateste gebürtig, veredelte einmal im Neapolitanischen einen Kastanienbaum mit dessen eignem Reize, und aus diesem erwuchs eine vorzügliche Kastanienforte, die noch jetzt nach jenem Ritter die corellianische heißt. Später veredelte sein Freigelassener Namens Eterejus diese Kastanie wieder, und nun zeigte sich der Unterschied, daß die corellianische reichlicher, die eterejanische bessere Früchte trug.

Geoponica 10, 74. Es sind 3 Arten der Veredlung [ἐγκτρισμός] in Gebrauch. Veredelt [ἐγκτρίσειν] man so, daß man den Stamm durchschneidet, von der Wunde aus einen Reil [πασ-

σαλίσκος] zwischen Rinde [φλοιός] und Holz [ξύλον] treibt, und in die dadurch entstandene Höhlung das Reis [ἔνθεμα] setzt, so nennt man dieses Verfahren ἐμφυλλισμός.

Spaltet [σχίζειν] man aber den Stamm, nachdem er quer durch geschnitten ist, in der Mitte, und setzt das Reis in den Spalt, so heißt dieses Verfahren insbesondere ἐγκεντρισμός.

In beiden genannten Fällen der Veredlung muß man rasch Werke gehn, damit weder die Wunde des Stammes, noch das Reis austrocknet. — Die Reiser, welche man einsetzt, müssen 2jährig sein und die Dicke eines kleinen Fingers haben, und sich in 2 oder Enden theilen; die einjährigen wachsen zwar leicht an, sind aber unfruchtbar³⁰³). — Die Reiser werden 10 oder mehr Tage vor der Veredlung von ihrem Baume geschnitten, und in einem gut zugedeckten Topfe aufbewahrt, damit sie nicht zu sehr trocknen. Die Knospe müssen an ihnen noch geschlossen sein, an dem zu veredelnden Baum aber eben aufbrechen wollen, wenn man die Reiser einsetzt, und deswegen müssen die Reiser schon vorher abgeschnitten sein; es zeigt auch die Erfahrung, daß sie weit leichter anwachsen, wenn sie nicht mehr frisch sind. Der Grund dieser Erscheinung ist darin zu suchen, daß sie im ganz frischen Zustande, weil voll Saft, auch dicker sind als nach dem Einsetzen, wo sie in der ersten Zeit, ehe sie anwachsen noch einschwinden, wodurch denn Rissen entstehen, in welche die Luft eindringen kann. — Werden Reiser in die Ferne verschickt, so theilt man sie in einen Topf, dessen Boden mit feuchtem Thon bedeckt ist, in welchen man sie steckt, worauf der Topf geschlossen und an den noch vorhandenen Rissen gut verstrichen wird.

Geopon. 10, 76. Die Feige [συκῇ] wird auf den Maulbeerbaum [συκάμινος] und die Platanen gepfropft [ἐνθεματίζειν] — Maulbeere auf Kastanie [κάστανον] und auf Speise-Eich [φηγός]³⁰⁴), auf Apfelbaum [μηλέα], auf Terpenthinbaum [τέρμινθος]³⁰⁵), auf wilden Birnbaum [ἄχρας], auf Ulme [πελέα], auf Silberpappel [λεύκη], auf welcher die Maulbeerfrüchte weiß werden — Birne [ἄπιδιον] auf Granate [ρόιά], Quitte [κνιδώνιον], Maulbeere, Mandel [ἁμυγδαλῇ] und Terpenthinbaum. Auf Maulbeerbaum wachsende Birnen werden roth. — Äpfel [μήλον] werden

³⁰³) Jetzt wendet man immer einjährige an.

³⁰⁴) Quercus Aëoulus, Linné. — ³⁰⁵) Pistacia Terobinthus, Linné

pfpöpft auf wilden Birnbaum [ἄχράς], auf Quitte, und auf dieser werden sie am schönsten und in Athen Honigäpfel [μελίμηλον] genannt, ferner auf Pflaume [δαμασκηνόν] (so wie diese auf Apfel), auf Platane, wodurch die Äpfel roth werden. — Wallnuß [κάριον] wird nur auf Erdbeerbaum [κόμυρος] ³⁰⁶⁾ gepfpöpft; — Granatäpfel [ρόϊδιον] auf Weide [ἰτέα]; — Lorbeer [δάφνη] auf Manna-Eiche [μελία]; — Duracin-Pfirsiche [δωρακινόν] ³⁰⁷⁾ auf Pflaume und Mandel; — Pflaumen [δαμασκηνόν] werden auf wilden Birnbaum, auf Quitte und Apfel gepfpöpft; — Kastanie [κάστανον] auf Wallnuß, Stiel-Eiche [δρῦς] ³⁰⁸⁾, Speise-Eiche [πηγός]; — Kirsche [κεράσιον] auf Terpenthinbaum, Pfirsiche [περσικόν] und umgekehrt; — Quitte [κνιδιώνιον] auf Weißdorn [ξυόαικινθος]; — Myrte [μυρσίνη] auf Weide [ἰτέα]; — Aprikose [βερίκοκκον] auf Pflaume [δαμασκηνόν] und auf thasische Mandel [θάσιον] ³⁰⁹⁾. — Die Orange [κίτριον] läßt sich nicht wohl in die Rinde pfpöpfen, weil diese zu dünn ist; man pfpöpft daher in den Spalt, und zwar Orange auf Orange. Pfpöpft man ein Apfelreis auf Orange, was oft geschehn ist, so wächst es zwar, geht aber später wieder ein. Wird dagegen ein Orangenreis auf Maulbeerbaum gesetzt, so trägt es rothe Orangen. — Quitte und wilder Feigenbaum [ἐρινεόν] nehmen Reiser aller andren Bäume an [παντός δένδρου δεκτικά], können also mit allen gepfpöpft werden. — Orange [κίτριον] wächst leicht auf Grauate, wenn sie darauf gepfpöpft wird, wie Didymus in seinen Georgicis sagt. — Florentinus sagt in seinen Georgicis, daß Weinreben gut auf Kirschkämmen gedeihn und im Frühling Trauben tragen; daß Oliven auf Weinstöcken Früchte tragen, welche Oliventrauben [ελαιοστάφυλον] genannt werden. — Die Salbenbirne [μυραππίδιον] ³¹⁰⁾ läßt sich leicht auf Apfelbäume pfpöpfen.

Geopon. 10, 77. Das Okuliren [ἐνοφθαλμισμός] wird im Frühjahr von der Nachtgleiche bis zur Sonnenwende vorgenommen. Es besteht darin, daß man an einem Baume ein Stückchen Rinde abhebt, und in die Wunde ein Auge [ὀφθαλμός] von einem andren sammt einem Rindenstück, an dem es festsetzt, einsetzt. —

³⁰⁶⁾ Arbutus Unedo, Linné. — ³⁰⁷⁾ Pfirsichsorte.

³⁰⁸⁾ Es kann auch die Stein- und die Fler-Eiche gemeint sein.

³⁰⁹⁾ Mandelsorte. — ³¹⁰⁾ Birnensorte.

Man kann auch das Auge an dem jungen Reife lassen, dieses auf der Seite, die vom Auge abgewendet ist, schief abschneiden und mit der Wunde auf den zu veredelnden Zweig setzen³¹¹⁾.

XII. Aufbewahrung des Obstes und Gemüses.

Cato de r. r. 143. Die Wirthschafterin, welche das Hauswesen in der Villa besorgt, darf keine Schwägerin sein, darf sich nicht mit den Nachbarinnen umhertreiben, darf ohne Befehl des Hausherrn oder der Hausfrau nicht opfern, muß reinlich sein, muß auch die Villa reinlich halten, muß täglich, bevor sie zu Bette geht, den Herd fegen, muß an Festen den Herd bekränzen und an diesen Tagen dem Hausgott opfern. Sie muß für alle Bewohner der Villa kochen, viele Hühner halten, Eier in Vorrath haben. Sie muß getrocknete Birnen, Früchte des Spierlingsbaums [sorbis], Feigen, Rosinen, ferner in eingedicktem Most liegende Spierlingsfrüchte, auch Birnen und Trauben in Fässern, und auch Quitten [malum strutheum] vorrätzig haben; sie muß Trauben haben, die in Weintrestern [vinaceum], in Krügen und in der Erde aufbewahrt werden. Außerdem muß sie frische pränestinische Nüsse [nux] im Krüge unter der Erde haben, stantianische Äpfel in Fässern, und andre Obstsorten, die man aufzubewahren pflegt, auch wilde. Alles Genannte muß sie jährlich vorrätzig haben. Sie muß auch die Kunst verstehn, Mehl und Schrot zu machen.

Varro de r. r. 1, 59. Beide Sorten von Quitten [malum strutheum et cotoneum], ferner die dauerhaftesten Apfelsorten müssen an einem trocknen, kühlen Orte auf Spreu liegend aufbewahrt werden. Beim Bau der Obstkammer [oporothea] muß gleich dafür gesorgt sein, daß ihre Fenster nach Norden stehn, und daß der Nordwind eindringen kann; jedoch müssen die Fenster für gewöhnlich mit Läden geschlossen sein, weil allzuviel Wind das Obst austrocknet und welk macht. Man gibt auch der Decke, den Wänden, dem Boden der Obstkammer einen marmorartigen Ueberzug, damit sie desto kühler ist. Manche richten die Obstkammer so ein, daß

³¹¹⁾ Unser Kopoliren finde ich nicht beschrieben.

arin speisen, und sich dabei an der Pracht der dort lagernden hte weiden können. Es gibt freilich Leute, die kaufen das Obst, es selbst zu ziehn, in Rom, und schmücken ihre Obstkammer t; Das sollte man nicht nachahmen. — Die Aepfel legt man er Obstkammer auf Breter, oder auf Stroh, oder auf Wollflo-; die Granatäpfel in Fässer, welche mit Sand gefüllt sind; Quitten werden schwebend aufgehängt; Birnen werden in dichten Most gelegt; Spierlingsfrüchte und Birnen wer- auch zerschnitten und an der Sonne getrocknet, die ersteren halten auch an jedem trocknen Orte lange frisch. Rüben werden in f, Wallnüsse in Sand gelegt, reife Granatäpfel in Sand, so unreife, die noch am Zweige hängen. Thut man die letzteren in einen Topf ohne Boden, setzt diesen in Erde und deckt ihn mit r so gut, daß keine Luft hinein kann, so findet man sie darin rthin nicht bloß unverfehrt, sondern sogar größer, als sie am me gehangen haben.

Varro de r. r. 1, 60. Cato schreibt, man könne die Oli- in Salzwasser aufbewahren, oder könne sie 5 Tage mit Salz üben, dann vom Salze gereinigt 2 Tage der Sonne aussetzen; könne man sie ohne Salz in eingekochtem Most gut erhalten.

Varro de r. r. 1, 68. Obst, welches hängend aufbewahrt, wie Trauben, Aepfel, Spierlingsfrüchte, zeigt von t, wann es zum Verspeisen gehörig reif ist; es ändert dann die e, beginnt einzuschrumpfen, und verdirbt, sofern man es nicht verthut. Spierlingsfrüchte, die man reif gesammelt hat, müssen verbraucht werden, als solche, die vor der völligen Reife vom me genommen sind, und unter Dach und Fach noch nachreifen n.

Colum. 12, 7. Um die Zeit der Frühlings-Nachtgliche sam- man Blumentohl [cyma], Stengeltohl [caulis], Kap- n [capparis], Sellerie-Knollen [apii coliculus], Rauten, e, noch nicht aus ihrer Scheide hervorgetretne Blüthenknospen Olsastrum, zarte Blüthenknospen [silens flos] der Ferula dem dazu gehörigen Stengelstück [coliculus], Blüthenknospen der en oder zahmen Pastinake; ferner Weiße Baunrübe is alba], Spargel [asparagus], Mäusedorn [ruscus]³¹²⁾,

³¹²⁾ *Ruscus aculeatus*, Linné.

Tamnus [tamnus]³¹³⁾, Hauswurz [digitollus]³¹⁴⁾, Polei-Minze [pulejum]³¹⁵⁾, Katzenminze [nepeta]³¹⁶⁾, Graue Senf [lapsana]³¹⁷⁾, Strand-Strithum [battis]³¹⁸⁾, Milanenfuß [milvinus pes]³¹⁹⁾ und zarte Fenchelstengel [coliculus foniculi]. — Alle diese Dinge werden in einer Mischung von $\frac{2}{3}$ Essig und $\frac{1}{3}$ Salzlake eingemacht [conditura servare]. — Jedoch die Weiße Zaurübe, der Mäusedorn, Tamnus, Spargel, der Graue Senf, Pastinak, die Katzenminze, das Strand-Strithum werden auch jedes für sich in Töpfe gesteckt, mit Salz bestreut, 2 Tage lang im Schatten gelassen, bis sie schwitzen; dann, wenn sie so viel Feuchtigkeit haben, daß man sie in ihrer eignen Brühe [jus] abwaschen kann, eingemacht [condire]. Haben sie keine eigne Brühe, so wäscht man sie mit Salzlake, und preßt sie unter einem Gewicht wieder aus. Das Einmachen geschieht hernach in besondern Töpfen, worin sie mit der oben genannten Mischung von Essig und Salzlake [muria] begossen werden. Oben auf wird eine dicke Lage [spissamentum] von Fenchel gelegt, der im vorigen Jahre gesammelt ist. Die Brühe im Topfe [fidelia] muß bis an dessen Rand reichen. — Olsatrum, Ferula und Fenchel werden, wenn sie gesammelt sind, unter Dach und Fach gelegt, bis sie welken, dann wird von allen ihren Stengelchen die Rinde abgezogen. Sind die Stengel dicker als ein Daumen, so spaltet man sie mit einem scharf zugeschnittenen Rohr [arundo] in 2 Theile; auch die Blüthenbolben theilt man, wenn sie sich sperren, thut nun Alles in Töpfe, gießt die Mischung von Essig und Salzlake über, fügt wenige Wurzen der Silphium-Thapsia [laser, quod græci σιλαφίον vocant]³²⁰⁾ bei, und deckt das Ganze dicht mit Fenchel, doch so, daß Brühe über Allem steht. — Blumenkohl, Stengellohl, Rapper, Milanenfuß, Polei-Minze, Hauswurz werden mehrere Tage unter Dach und Fach getrocknet, bis sie welken, und dann eben so eingemacht [condire] wie Ferula, Raute, Saturei, Thymbra-Saturei [cunila]³²¹⁾. — Manche machen auch die Raute mit bloßer Salzlake ohne Essig ein, waschen sie dann, wenn sie gebraucht werden

³¹³⁾ Tamnus communis, Linné. — ³¹⁴⁾ Sempervivum tectorum, L.

³¹⁵⁾ Mentha Pulegium, Linné. — ³¹⁶⁾ Nepeta Cataria, Linné.

³¹⁷⁾ Sinapis incana, Linné. — ³¹⁸⁾ Crithmum maritimum, Linné.

³¹⁹⁾ ? — ³²⁰⁾ Thapsia Silphium, Viv. — ³²¹⁾ Satureja Thymbra, L.

oll, mit Wasser oder Wein ab, und essen sie mit Del. — Dieselbe Art des Einmachens [conditura] kann auch bei grünem Saturei und grünem Thymbra-Saturei in Anwendung kommen.

Colum. 12, 9. Um Salat [lactuca] einzumachen [conlire], reinigt man dessen Stengel [caulis], so weit als sie mit zarten Blättern besetzt sind, salzt [salire] sie in einem Gefäße ein, läßt sie einen Tag und eine Nacht stehn, bis eine Salzlake an ihnen entstanden; dann wäscht man sie ab, breitet sie auf Flechtwerk aus, bis sie zu trocknen beginnen. Nun mischt man sie mit etwas trockenem Dill [anethum], Fenchel [föniculum], Raute [ruta] und gehacktem Porré [porrum], und trocknet das Ganze noch besser. Sodann schreibt man zum Einmachen [componere] selbst. Man legt [condere] nämlich den Salat so in Töpfe, daß er lagenweis mit grünen Gartenschnen [faseolus] wechselt, welche vorher einen Tag und eine Nacht in Salzlake gelegen haben und dann getrocknet worden sind. Das Ganze begießt man mit der aus $\frac{2}{3}$ Essig und $\frac{1}{3}$ Salzlake bestehenden Brühe. Obenauf kommt eine dichte Lage Fenchel, jedoch so, daß die Brühe noch übersteht. So oft man oben keine Brühe mehr sieht, wird neue nachgegossen, so daß das Eingemachte [salgama] nie trocken steht [sitire]. Von außen werden die Gefäße oft mit einem reinen Schwamm [spongia] abgewischt und mit recht frischem Quellwasser gekühlt. — Auf dieselbe Weise wird die Endivie [intubum]³²²⁾, werden die Spitzen [cacumen] der Brombeeren [rubus], die blühenden Spitzen von Thymian [thymus], Saturei [satureja], Oosten [origanum]³²³⁾ und Meerrettig [armoracia]³²⁴⁾ eingemacht. Alles Das geschieht im Frühjahr.

Colum. 12, 10. Im Sommer zur Zeit der Getreideernte [messis] oder auch nach deren Beendigung wird Folgendes gesammelt und eingemacht [reponere]. Man nimmt die pompejanische oder astalonische Sorte der Küchenzwiebel [cepa], oder auch die einfache marssche, welche die Landleute unio nennen, weil sie keine Nebenzwiebeln treibt, trocknet sie erst an der Sonne, kühlt sie dann im Schatten, legt sie in einen Topf, dessen Boden mit Thymian oder Thymbra-Saturei [cunila] bedeckt ist, gießt eine Mischung von $\frac{2}{3}$ Essig und $\frac{1}{3}$ Salzlake auf, bedt mit Thymbra-Saturei, gießt neue

³²²⁾ Cichorium Endivia, Linné. — ³²³⁾ Gattung Origanum, Linné.

³²⁴⁾ Cochlearia Armoracea, Linné.

Brühe nach, wenn die alte eingesogen ist. — Zu derselben Zeit werden Kornelkirschen [cornum], Nagel-Pflaumen [prunum onychnium]³²⁵⁾, Haser-Pflaumen [prunum silvestre]³²⁶⁾, auch verschiedene Sorten von Birnen und Äpfeln eingemacht [condire]. — Die Kornelkirschen, welche statt der Oliven gegessen werden, die Haser- und Nagel-Pflaumen werden gesammelt, wenn sie weder überreif [maturissimus], noch allzu unreif [crudus] sind. Sie werden dann einen Tag lang im Schatten getrocknet und dann mit einer Mischung von gleich viel Essig und eingedicktem Most [mustum und defrutum] übergossen. Es ist auch etwas Salz beizufügen, damit kein Würmchen oder anderes Thierchen in der Masse entsteht. Noch besser ist es übrigens, $\frac{2}{3}$ eingedickten Most, $\frac{1}{3}$ Essig zu nehmen. — Die Birnen sammelt man, wenn sie der Reife nahe sind, untersucht sie genau, daß sie weder Fehler noch Würmer haben, legt sie in einen irdnen, ausgepichten Topf, gießt Sekt [passum]³²⁷⁾ oder eingedickten Most über, so daß der Topf voll und jede Birne bedeckt ist, verschließt den Topf mit einem Deckel und verstreicht den Riß mit Gyps.

Noch muß ich im Allgemeinen bemerken, daß jede Obstsorte [pomum] in Honig aufbewahrt werden kann; ich rathe wenigstens so viele in Honig zu legen, daß sie für Fälle vorrätig sind, wo sie Kranken nützlich sein könnten. Mit anders eingemachten darf man sie nicht mischen, sonst verdirbt eins das andre.

Colum. 12, 13. Gegen die Zeit der Weinernte macht man ebenfalls einige Kräuter ein, wie Portulak [portulaca]³²⁸⁾, späten Kohl [olus cordum], den Einige auch zahme battis nennen. Diese Kräuter werden sorgsam gereinigt und im Schatten ausgetrocknet. Am dritten Tage wird Salz auf den Boden der Töpfe gestreut, dann wird jedes der genannten Kräuter für sich hinein gelegt, Essig übergossen, und wieder Salz aufgestreut. Salzlake darf man für diese Kräuter nicht in Anwendung bringen.

Colum. 12, 14. Zu eben dieser Zeit oder auch Anfang August werden Äpfel und Birnen von recht süßem Geschmack, die aber noch nicht ganz reif sein dürfen, ausgesucht, mit einem and

³²⁵⁾ Gewiß Sorte der Garten-Pflaumen. — ³²⁶⁾ *Prunus insititia*, L.

³²⁷⁾ Wein aus halb eingetrockneten Trauben.

³²⁸⁾ *Portulaca oleracea*, Linné.

ir oder Knochen gefertigten Messer zerschnitten, und an die Sonne get, bis sie eintrocknen. Hat man recht viel solche gedörrte Feigen- und Birnenschnitzchen in Vorrath, so sind sie nebst gedörrten Feigen für den Winter ein sehr wichtiger Theil der ländlichen Nahrung.

Colum. 12, 15. Die Feigen [ficus] sammelt man weder unreif [nimum vietus], noch unreif, und breitet sie so aus, daß den ganzen Tag von der Sonne beschienen werden. Man schlägt Hölzer [palus] 4 Fuß von einander entfernt ein, verbindet sie durch Stangen [pertica]. Auf diese Stangen [jugum] legt man sodann Rohrgeflecht [canna], welches 2 Fuß hoch über dem Erdboden stehen muß, damit es bei Nacht nicht durch dessen Ausdünstung feucht wird. Auf dieses Rohrgeflecht legt man die Feigen; bei Nacht und Regen deckt man sie aber von der Seite und von oben mit Hürden, die aus Riet-Pflanzen [carex], Stroh [culmus], oder Röhren-Pflanzen [filix] geflochten sind, denn Thau sowohl als Regen verdirbt die Feigen. Sind diese endlich trocken, so legt man sie, wenn sie von der Mittagssonne recht heiß sind, in gut ausgehöhlte [picatus] Fässer [orca], und tritt sie darin fest zusammen. Auf dem Boden der Fässer muß trockner Fenchel liegen, und solcher auch oben über die Feigen gestreut werden. Ist das Faß voll, wird es alsbald zugeschlagen, verstrichen und in die trockenste Stube gethan, wo sich der Inhalt lange gut erhalten kann.

Manche nehmen den Feigen, wenn sie vom Baume gepflückt sind, die Stiele [pediculus], breiten die Feigen an der Sonne aus, thun sie jedoch, wenn sie ein wenig eingeschrumpft, aber noch nicht trocken sind, in irdne oder steinerne Gefäße, zertreten sie damit gewaschenen Füßen, mischen getrockneten Sesam [sesamum]³²⁰⁾, ägyptischen Anis, Fenchel und Kreuzkümmel [cyminum]³³⁰⁾ bei. Ist die ganze Masse gut mit den Füßen durchgeknetet, so wird sie zu käsig großen Klößen geformt, diese werden in Feigenblätter gewickelt, mit Binsen- oder Grasshalmen umwunden, auf Hürden gelegt und müssen da trocknen. Sind sie ganz dürr, so werden sie in ausgehöhlten Gefäßen aufbewahrt. Manche thun auch die geknetete Feigenmasse ohne Weiteres in irdne, bauchige Töpfe [orca], die nicht ausgehöhlt sind, schließen diese gut und trocknen sie in einem Welltosen

³²⁰⁾ Sesamum orientale, Linné. — ³³⁰⁾ Cuminum Cyminum, Linné.

[clibanus] oder Backofen [furnus] aus. Diese Töpfe werden dann auf Stellagen gestellt, und zerschlagen, wenn man den Inhalt benutzen will; denn auf andre Weise kann man die verhärtete Feigenmasse nicht heraus bekommen.

Andre suchen die fettesten frischen Feigen aus, theilen sie mit einem aus Rohr gemachten Messer oder mit den Fingern, lassen sie an der Sonne welken [viescere], und kneten sie dann zur Mittagzeit, wenn sie vom Sonnenschein durchwärmt sind, nach Sitte der Afrikaner und Spanier, in Massen zusammen, die Sterne, Blumen oder Brode darstellen, trocknen sie dann vollends in der Sonne und legen sie endlich in Gefäße.

Colum. 12, 16. Mit ähnlicher Sorgfalt behandelt man die Weintrauben [uva]. Man wählt solche, deren Beeren [acinna] recht süß, weiß, groß und weich sind, schneidet sie bei abnehmenden Monde und heitrem Wetter in der fünften Tagesstunde ab, legt sie ein wenig auf Breter, damit sie einander nicht durch Druck beschädigen, stellt sodann in einem ehernen Kessel, oder in einem großen, neuen, thönernen Topfe, Lauge von Reisigasche auf's Feuer, und wenn sie siedet, rührt man etwas vom besten Del hinein. Dann bindet man 2 bis 3 Trauben, je nach ihrer Größe, zusammen, senkt sie in die siedende Lauge, und läßt sie ein wenig drin, bis sie sich entfaulen haben. Ist Dies geschehn, so nimmt man sie sogleich heraus, und legt sie so einzeln auf Hürden, daß keine die andre berührt. Nach 3 Stunden wendet man jede Traube, und legt sie auf ein neues Fleck, damit die auf dem alten befindliche Feuchtigkeit sie nicht verdirbt. Bei Nacht müssen sie, wie die Feigen, mit Hürden gedeckt werden, damit sie vor Thau und Regen sicher sind. Sobald sie mäßig trocken geworden, werden sie in neue Gefäße gethan, die nicht gepicht, aber mit einem Deckel versehen und mit Gyps verstrichen sind, und an einen trocknen Ort gestellt.

Manche wickeln halbwelke Trauben [uva passa] in Feigenblätter [folium ficulneum], und trocknen sie vollends; Andre bedecken halbwelke [semivietus] Trauben mit Weinblättern [folium vitiginum] oder Platanenblättern [folium plataninum] und legen sie so in große Töpfe. — Andre verbrennen Buschbohnenstengel [culmus fabæ] und machen aus der Asche eine Lauge, versehen diese mit Salz und Del, erhitzen sie auf dem Feuer und verfahren wie oben gesagt.

In derselben Jahreszeit sammelt man Spierlingsfrucht.

iorbum] mit der Hand, legt sie sorgfältig in ausgepichte Krüge, hat mit Pech bestrichne Deckel drauf, verstreicht sie mit Gyps, setzt die Krüge verkehrt in Gruben von 2 Fuß Tiefe, die sich unter einem Hause in trockenem Boden befinden, deckt sie mit Erde zu, und tritt diese mäßig fest. Am besten ist es, mehrere Gruben zu machen und in jede wenige Gefäße zu setzen, die etwas von einander entfernt sind; wenn die Spierlingsfrüchte verderben in den stehen bleibenden Töpfen schnell, wenn sie beim Herausnehmen anderer gestoßen werden. — Manche heben die Spierlingsfrüchte in Sekt [passum], Manche in eingebildtem Most [defrutum] auf, geben den Früchten eine dichte Decke [spissamentum] von trockenem Fenchel, setzen darauf, daß die Flüssigkeit auch noch bis über den Fenchel herauf steht, und verstreichen die Deckel, welche gepicht sein müssen, mit Gyps, so daß sie luftdicht schließen.

Colum. 12, 17. Es gibt Gegenden, die Mangel an Wein und also auch an Essig leiden. In solchen muß man die Feigen so reif als möglich sammeln, namentlich wenn schon Regen eingetreten sind und sie von selbst vom Baume fallen. Man thut sie in Küßer oder große Töpfe und läßt sie da gähren [ibi sinitur fermentari]. Ist die Gährung so weit vorgeschritten, daß die Feigen sauer geworden [exacescere], wird alle Flüssigkeit, die nun aus Essig besteht, sorgsam geseiht [colare], und in ausgepichte, wohlriechende Gefäße gegossen. Solcher Essig ist ausgezeichnet gut und klar, und wird nie trübe oder schimmelig [situm aut mucorem contrahere], wenn er nicht an einem feuchten Orte steht. — Manche Leute, die recht viel Essig haben wollen, mischen Wasser unter die Feigen, und thun von Zeit zu Zeit noch recht reife frische Feigen hinzu, bis der entstandene Essig recht scharf schmeckt. Dann seihen sie durch Körbchen [fiscella], die aus Binsen oder Spartgras geflochten sind [juncus vel sparteus], und kochen nun den Essig, bis sie den Schaum und alle Unreinigkeit weggenommen haben; endlich setzen sie auch noch etwas geröstetes Salz zu, damit keine Würmer oder andre Thierchen entstehen.

Colum. 12, 44. Um Trauben ein Jahr lang frisch zu erhalten, verpicht man ihren Stiel sogleich, wenn man sie vom Stode geschnitten. Dann füllt man ein neues irdnes Gefäß mit recht trockner Spreu, die man durch Sieben vom Staube gereinigt, und legt die Trauben darauf. Alsdaun bedeckt man das Gefäß mit einem

andren, verstreicht den Riß mit Lehm, der mit Spreu vermischt ist, stellt das Gefäß auf ein recht trocknes Gestell, und bedeckt es mit trockner Spreu.

Man kann auch jede Traube gut erhalten, wenn man abnehmendem Monde und heiterem Himmel nach der vierten Stunde, sobald sie schon von der Sonne erwärmt und vom Thau befeuchtet ist, vom Stamme schneidet, und gleich den Stiel in siedendes Wasser taucht.

Eine andre Art, Trauben frisch zu erhalten, ist folgende: ein Faß wird eingedickter Most gegossen; über diesem werden Stöcke in die Quere eingeklemmt, die jedoch den Most nicht berühren. Auf diese Stöcke werden neue irdne Schüsseln gesetzt, und die Trauben so gelegt, daß sie einander nicht berühren. Dann setzt man den Deckel auf die Schüsseln gelegt und verstrichen. Nachher setzt man neue Stöcke über den Schüsseln ein, und auf die neuen Schüsseln, und fährt so fort, bis das ganze Faß voll ist. Zuletzt setzt man den Deckel auf, der inwendig gut gepicht ist, und inwendig tüchtig mit eingedicktem Most bestrichen wird, worauf die Ritzen noch mit Asche verklebt.

Andre thun nur eingedickten Most in das Faß, stemmen die Trauben hinein, hängen die Trauben an die Stöcke, so daß sie nicht berühren, legen den Deckel auf und verstreichen ihn.

Andre sammeln die Trauben wie oben angegeben, stecken neue, ungepichte Fässer in der Sonne, kühlen sie dann im Schatten, thun Gerstenkleie [*furfur hordeaceus*] hinein, legen Trauben hinein, bedecken diese, daß keine die andre drückt, bedecken diese mit Gerstenkleie, eine neue Schicht Trauben u. s. w., bis das Faß voll ist. Dann mit einem Deckel versehen, verstrichen und an einem reinen, kühlen Ort auf eine Stellage gesetzt. — Statt der Gerstenkleie bedient man sich auch der Sägespäne von Pappeln oder von Eichen oder des Gypsmehls. — Andre schneiden die schadhaften Stellen mit einer Scheere weg, und hängen dann die Trauben auf einen trocknen Boden; dort werden sie runzlig und fast so süß wie Rosinen [*uvae*].

Mein Onkel Marcus Columella that die Trauben in Töpfe, die in- und auswendig stark gepicht waren; sie durften einander nicht berühren und von jeder war der Stiel in siedendes Wasser getaucht. War der Deckel aufgelegt und der Riß mit Lehm verstrichen, so wurde auch der Gyps noch tüchtig gepicht, so daß keine Feuchtigkeit eindringen konnte. Nun wurden die

uell- oder Brunnenwasser gestellt, und so mit einem Gewichte beschwert, daß sie ganz unter der Oberfläche blieben. Auf solche Weise halten sich die Trauben vortreflich, müssen aber, wenn sie herausgenommen sind, gleich gegessen werden, weil sie sonst sauer werden [cescere].

Am sichersten halten sich die Trauben lange gut, wenn man Körbe machen läßt, die in- und auswendig gut verpicht sind, in denen jedem eine Traube reichlich Platz hat, und deren jeder vier Henkel hat, mit denen er an den Weinstock da, wo eine Traube hängt, gebunden wird. Ist die Traube in den Topf gesteckt, so daß sie am Weinstock bleibt, so wird der Deckel auf den Topf gelegt; er ist aber aus 2 Hälften zusammengesetzt, welche so aufgelegt werden, daß sie sich in der Mitte berühren, und den Stiel der in den Topf hineingebundenen Traube zwischen sich nehmen. Nun wird Alles gut mit Lehm verstrichen, der mit Spreu gemischt ist. Dieses Einschließen der Trauben geschieht zur Zeit, wo das Wetter noch trocken ist, und die Trauben noch nicht eingeschrumpft sind.

Als allgemeine Regel muß noch die aufgestellt werden, daß man Äpfel und Trauben nicht an demselben Orte aufbewahren darf, und daß der Geruch der Äpfel nicht einmal aus einiger Entfernung zu den Trauben erreichen darf, denn er verdirbt sie.

Colum. 12, 46. Manche Leute binden die Granatäpfel, wenn sie noch am Baume hängen, an größere Äste, damit sie der Wind nicht verdirbt, decken auch den Baum mit einem Netze aus Spargras, damit weder Raben, noch Krähen, noch andre Vögel die Früchte verletzen. — Einige stecken die am Baume hängenden Granatäpfel in Töpfchen, worin sie gerade passen, verstreichen sie gut mit Lehm, und lassen sie so am Baume hängen; — Andre wickeln den Granatapfel in Heu oder Stroh, bestreichen ihn außerdem mit Lehm, und binden ihn an einen größeren Ast, damit ihn der Wind nicht hin und her wirft. — Alles Das schadet jedoch den Bäumen nicht, darf also nicht alle Jahre geschehn, und es ist überhaupt besser, die Früchte aufzubewahren, wenn sie schon vom Baume genommen sind. Man zieht nämlich unter Dach und Fach Gräben von 3 Fuß Tiefe an einer durchaus trocknen Stelle, deckt deren Boden mit lockerer Erde, setzt in diese Aststücke von Holunder [sambucus], pflanzt man die Granatäpfel bei heitrem Himmel, steckt jeden Apfel mit seinem Stiel in das Mark eines Holunderstabes, und zwar so, daß sie

einander nicht berühren, und auch überall von der Erde 4 Querfinger breit entfernt sind. Dann legt man Deckel auf die Gräben, verstreicht sie mit Lehm, und häuft über sie noch die aus den Gräben genommene Erde. — Man kann auch in eine Tonne trockne Erde oder Flußsand thun, übrigens wie bei den Gräben verfahren.

Der Karthaginienjer Mago schreibt vor, Seewasser bis zum Sieden zu erhitzen, dann die an einen Faden gebundenen Granatäpfel ein wenig hinein zu tauchen, bis sie entfärbt sind, sie dann 3 Tage lang an der Sonne zu trocknen, sie hierauf an einen kühlen Ort zu hängen, und sie, sobald man sie verzehren will, erst eine Nacht hindurch und am folgenden Tage bis zu der Zeit, wo sie verbraucht werden sollen, in kaltes süßes Wasser zu legen. — Er sagt auch, man könne die frischen Granatäpfel mit Töpferthon [*creta figularis*] dick bestreichen, und sie, sobald der Thon [*argilla*] trocken, an einen kühlen Ort hängen, bevor sie dann gebraucht werden sollen, den Thon mit Wasser ablösen. So bleibt die Frucht durchaus frisch. — Mago schreibt auch vor, in einen neuen Krug Sägespäne von Pappel oder Ilex-Eiche zu legen, auf die Späne Granatäpfel, dann wieder Späne u. s. w., bis der Krug voll ist, der dann zu schließen und gut mit Lehm zu verschmieren ist.

Bei allem Obst, das für lange Zeit frisch erhalten werden soll, ist darauf zu sehn, daß es mit dem Stiele gepflückt wird; ja, wenn es geschehen kann, ohne daß der Baum dabei leidet, so muß man selbst den Zweig mit abschneiden, denn dadurch wird es noch weit dauerhafter.

Colum. 12, 47. Viele heben die Quitten eben so wie die Granatäpfel in Gruben oder in Fässern auf; Andre binden sie in Feigenblätter und bestreichen sie dann mit Lehm, der mit Delabgang geknetet ist. Ist dieser Ueberzug trocken, so werden die Quitten an einem kühlen, trocknen Orte auf Breter gelegt. Man hebt sie auch in neuen Töpfen auf, worin sie so in trockenem Gypsmehl liegen, daß sie einander nicht berühren. — Als die beste Art, Quitten aufzubewahren, kann ich aus eigener Erfahrung folgende empfehlen: Es werden ganz reife, unversehrte, fleckenlose, bei heitrem Himmel und abnehmendem Mond gesammelt, der silzige Ueberzug, welcher ihnen eigen ist, wird abgewischt, dann werden sie in eine neue Flasche, deren Mündung sehr weit ist, sanft eingelegt, so daß sie einander nicht stoßen. Ist die Flasche voll, so werden oben Weidenstäbchen

eingestemmt, daß sich die Quitten nicht heben können, wenn eine Flüssigkeit zwischen sie kommt. Endlich wird die Flasche mit dem reinen und flüssigsten Honig bis zum Rande gefüllt, so daß alle Früchte von ihm gedeckt sind. In diesem Honig halten sie sich vorzüglich, die Flüssigkeit nimmt allmählig einen andren Geschmack an, selbst an die Speisen der Fieberkranken gethan werden, und ist Quittenhonig [melomeli]. — Legt man Früchte unreif in Honig, wovon man sich sehr zu hüten hat, so werden sie darin so sauer, daß man sie nicht mehr brauchen kann. — Die Früchte mit einem knöchernen Messer zu theilen, um die Kerne heraus zu nehmen, ist Viele in der Meinung, die Kerne schaden, zu thun pflegen, um unnütze Mühe. Verfährt man nach der von mir angegebenen Art, so schadet nicht einmal ein Wurm, der in der Frucht sitzt; denn der Honig bringt deren etwa vorhandene Fehler zum Stillstand, wie man deutlich selbst todte Menschen viele Jahre hindurch in Honig vor Verwesung schützen kann.

In Honig kann man auch die andren apfelähnlichen Früchte [zum] einmachen; jedoch werden sie da für viele Leute zu süß, verlieren auch ihren eigenthümlichen Geschmack; und so legt man sie lieber in aus Buchenholz oder Lindenholz gemachte Kisten [cassa faginea vel tiliagina], und stellt diese auf Gestelle an einem kühlen und trocknen Ort, wohin weder Rauch, noch ekelhafter Geruch dringen kann. Im Innern der Kiste liegt zu unterst eine Lage Papier [charta], und auf dieser die Äpfel so, daß von allen Seiten der Blütenrest nach oben, dagegen der Stiel nach unten gekehrt ist; so daß keiner den andren berühren; sie werden durch Sägespäne [scilicet] von Pappeln oder Tannen getrennt. Jede Sorte muß für sich in besondren Kisten liegen; verschiedne Sorten verderben einander leicht. Ist übrigens eine solche Äpfelkiste gefüllt, so wird der Deckel aufgelegt, und der Riß so gut mit Lehm verstrichen, daß keine Luft eindringen vermag.

Colum. 12, 48. Die Wurzel des Alant [inula]³³¹⁾ wird im Oktober, wo sie ganz reif ist, aus der Erde genommen, mit einem Meißel abgewischt und von aller anhängenden Erde befreit, dann mit dem recht scharfen Messer oberflächlich abgeschabt, und, wenn sie zu alt ist, in 2 bis 3 Theile gespalten und diese fingerslang geschnitten.

³³¹⁾ Inula Helenium, Linné.

Alsdann wird sie in einem ehernen Gefäße in Essig gekocht, bis die Stücke durch und durch gar sind. Diese werden nun 3 Tage lang im Schatten getrocknet, dann in einen gepichteten Topf gethan, mit eingedicktem Most übergossen, so daß dieser über sie emporsteigt. Obenauf kommt eine dichte Lage von *Thymra-Saturei* [cunila], dann wird das Gefäß mit Blase zugebunden [pelliculare] ³³²).

Colum. 12, 49. Oliven [oliva] stößt man im September oder Oktober, begießt sie mit etwas Wasser, läßt sie einige Zeit damit stehn, drückt sie dann aus, vermischt sie mit Samen von Fenchel und Mastixbaum [lentiscus] ³³³). Schon am dritten Tage kann man solche Oliven essen.

Man stößt auch Oliven, taucht sie in kalte Salzlake, belegt den Boden des Topfes mit trocknen Fenchelstielen, drückt die Oliven aus, mischt sie mit frischem Samen von Fenchel und Mastixbaum, legt sie in den Topf; ist dieser fast voll, so legt man trockne Fenchelstiele oben drauf, und gießt dann auf das Ganze eine Mischung von $\frac{2}{3}$ frischem Most und $\frac{1}{3}$ Salzlake. So erhalten sich die Oliven das ganze Jahr gut, und können zu jeder Zeit verthan werden. — Einige stoßen die Oliven nicht, sondern geben ihnen nur einen Schnitt mit einem aus Rohr gefertigten Messer; dies Verfahren ist mühsamer, aber besser, denn solche Oliven bleiben weißer als diejenigen, deren Farbe durch Stoßen häßlich wird.

Andre stoßen Oliven oder schneiden sie nur an, vermischen sie mit mäßig viel gekochtem Salz und den vorbenannten Samen, und gießen dann eingedickten Most oder Honigwasser [mella] darüber.

Man sucht ferner schöne, mit der Hand gepflückte Oliven aus, deckt den Boden des Topfes mit trockenem Fenchel, legt sie, gemischt mit Fenchel- und Mastixbaumsamen, hinein, bis der Topf voll ist, gießt dann Salzlake drauf, deckt mit Schilfblättern, und füllt den Topf bis zum äußersten Rande mit Salzlake. Solche Oliven schmecken an sich nicht besonders gut, passen aber vortrefflich als Zusatz zu Eingemachtem, das auf die Tische der Reichen kommt. — Viele essen aber solche Oliven mit Porré, Raute, Sellerie und Minze, die sämtlich klein geschnitten werden, thun ein wenig gepfefferten Essig mit ziemlich viel Honig oder Honigwasser nebst etwas frischem Del

³³²) Columella beschreibt ferner noch andre Arten, *Alant* einzumachen, die ich übergehe. — ³³³) *Pistacia Lentiscus*, Linné.

[oleum viride] hinzu, und decken das Gericht mit grünem Sellerie. — Andre mischen die frischen Oliven mit Salz, thun Samen vom Kastigbaum hinzu, legen Fenchel unter, füllen den Topf bis zum Rande mit Oliven, gießen vom schärfsten Essig auf, bedecken mit einer Lage Fenchel, gießen nochmals Essig auf, bis er den Rand erreicht, schütten am vierzigsten Tage alle Brühe aus, und füllen den Topf mit einer Mischung von $\frac{2}{3}$ eingedicktem Most und $\frac{1}{3}$ Essig.

Man sammelt auch Oliven kurz vor der Reife, läßt die Stiele daran, und hebt sie in Del auf. So schmecken sie noch nach einem Jahr wie frisch; ja man merkt kaum, daß sie alt sind, wenn sie herausgenommen und mit zerstoßnem Salz bestreut werden.

In Griechenland schlägt man meistentheils folgendes Verfahren ein, dessen Erzeugniß man Epithrum nennt: Es werden Oliven, die zu reifen beginnen, mit den Händen abgestreift [destringere], auf Rohr [canna] einen Tag lang im Schatten ausgebreitet, und Alles, was noch an Stielen, Blättern oder kleinen Zweigen zu finden ist, weggeworfen. Am folgenden Tage werden die Oliven in einen neuen Korb [fiscus] gelegt, und in der Presse so gepreßt, daß aller Abgang [amurca] herausfließt. Zuweilen läßt man sie eine ganze Nacht und einen Tag unter der Presse. Darauf werden sie geschält [corticulis eximere], mit gekochtem Salz begossen, mit Fenchelsamen, Rente, im Schatten getrockneten, dann klein geschnittenen Fenchelblättern gemischt, und 3 Stunden in Ruhe gelassen. Sodann wird so viel wohlschmeckendes Del übergegossen, daß es bis über die Oliven steigt. Diese werden mit trocknen Fenchelstielen gedeckt, doch so, daß die Brühe noch über dieser Decke steht. Die Gefäße, deren man sich zum Einmachen der Oliven bedient, müssen irden und neu sein, werden nicht gepicht, sondern mit flüssigem Gummi getränkt, und vor dem Gebrauch getrocknet.

Colum. 12, 50 u. 51 ³³⁴).

Plin. 15, 15, 17. Wenn man Äpfel, oder Birnen, oder Quitten mit Zusatz von Wein und Wasser kocht, so geben sie ein Muß, das man zum Brode ißt; andre Früchte geben kein Muß.

Plin. 17, 1, 1. Es gibt Obstbäume, deren Ertrag in manchen Jahren für zweitausend Sestertien ³³⁵) verpachtet wird.

³³⁴) Auch diese zwei Kapitel enthalten Vorschriften über die Kunst, Oliven einzumachen. — ³³⁵) Etwas über 100 Thaler.

XIII. Kunstgärtnerei.

Theophrast. Hist. plant. 6, 7, 3. Die Stabwinne [*ἀβρότονον*] wird öfters in Blumentöpfe [*ὄστρεον*] gepflanzt und die Adonis-Gärten [*Ἀδωνίδος κήπος*] im Sommer³³⁶).

Diodorus Siculus 2, 10. Den sogenannten Hängenden Garten [*κρεμαστός κήπος*] zu Babylon hat nicht Semiramis gebaut, sondern ein späterer König des Landes. Dieser hat nämlich eine aus Persien stammende Geliebte, welche eine Sehnsucht nach den Bergwiesen ihres Vaterlandes empfand, und den König durch einen künstlichen Garten ihrem Wunsche zu entsprechen. Der Garten [*παράδεισος*], welcher in Folge dieser Bitte vom König richtet wurde, ist 4 Morgen lang, 4 Morgen breit, und besteht aus lauter massiven Bauten, wovon der eine immer auf dem andren steht. Der oberste Bau, welcher den Garten selbst trägt, ist 50 Ellen hoch. Die Wände, welche mit großem Aufwand so fest als möglich gemacht sind, haben eine Dicke von 22 Fuß; jede Thür ist 10 Fuß breit. Die steinernen Balken, welche die Decke tragen, sind, ihre Köpfe gerechnet, je 16 Fuß lang, 4 Fuß breit. Auf diesen Balken liegt ein Rohr, das mit vielem Asphalt verbunden ist; auf dieser Schicht liegen zwei andre, die aus gebrannten, mit Gyps verbundenen Backsteinen bestehen; diese sind mit Blei belegt, und auf diesem Blei ruht die Erde, von welcher also keine Feuchtigkeit nach unten kann. Die Erde liegt so hoch angehäuft, daß die höchsten Bäume in ihr wurzeln können. Dieser Boden ist denn auch wirklich mit großen, schönen Blumen verschiedner Art besetzt, welche einen reizenden Anblick gewähren. In den Bauten, welche unter dem Garten stehen und ihn tragen, finden sich viele Zimmer verschiedner Art. Das Wasser, welches der Bewässerung des Gartens dient, wird durch ein Pumpwerk, das durch Röhren durch die verschiednen Etagen steigen, aus dem Flusse in die Höhe gepumpt.

³³⁶) Aus den vielen, aber nirgends genügenden Stellen der Alten über Adonis-Gärten, welche man in Henrici Stephani Thesaurus graecus bei dem Worte *Adonis* gesammelt findet, geht, wie daselbst gesagt ist, her, daß es Blumentöpfe waren, in denen Pflanzen standen, die, durch Wärme trieben, schnell wuchsen, z. B. Weizen, Fenchel, Salat, Gerste.

Strabo 16, 1, 5. Der Hängende Garten [κρεμαστός κήπος] zu Babylon wird unter die sieben Wunderwerke der Welt gerechnet. Er ist viereckig gebaut; jede Seite hat die Länge von 4 Morgen Landes. Das Ganze ist aus Backstein und Asphalt gemauert, und besteht aus Schwibbögen, die sich über einander emporthürmen. Zwischen den Schwibbögen sind überall mit Erde gefüllte Vertiefungen, welche mit großen Bäumen bepflanzt sind. Zu der obersten Plattform gelangt man durch Treppen, und an diesen befinden sich Wasserschrauben, welche von Arbeitern gedreht werden und beständig Wasser aus dem Euphrat emporschaffen ³³⁷⁾.

Flavius Josephus, A. J. 10, 11. Berosus ³³⁸⁾ sagt, weder Semiramis noch Cyrus habe den Hängenden Garten zu Babylon gebaut, sondern Nabuchodonosor; dieser habe die in Judäa gemachte Beute dazu verwendet, in Babylon den Tempel des Belus zu errichten, die Stadt mit einer Backsteinmauer zu umgeben, und den Hängenden Garten zu bauen. Das Letztere habe er zu Ehren seiner Gemahlin gethan, welche in den Gebirgen Medien erzogen war, und sich nach Bergen und Wäldern sehnte.

Seneca, Epistolä 122. Es gibt Leute, die selbst im Winter Rosen haben wollen, die durch laues Wasser und künstliche Wärme im Winter Lilien zum Blühen bringen, obgleich deren Blüthen nach den Gesetzen der Natur erst im Frühling erscheinen. — Es gibt Leute, die hoch oben auf Thürmen Bäume pflanzen, die auf den Dächern der Häuser ganze Wälder haben, deren Wurzeln in einer Höhe stehen, wo eigentlich nur ihre Gipfel hinreichen sollten.

Martial. 6, 80. Als aus dem stolzen Nilland mitten im Winter ein Schiff nach Rom kam, um den Kaiser mit frischen Rosen zu erfreuen, fand der ägyptische Schiffskapitän, als er die Stadt betrat, daß die Winterblumen seines Vaterlandes als gering gegen die Pracht der zu Rom im Winter blühenden und duftenden Blumen

³³⁷⁾ Die Wasserschraube (Wasserschnecke), κοχλίας, deren Erfindung gewöhnlich dem Archimedes zugeschrieben wird, besteht aus einer Walze, die schraubenförmig ausgehöhlt ist. Wird sie schief in Wasser gestellt und gedreht, so steigt das Wasser in ihr empor und fließt oben aus.

³³⁸⁾ Berosus war um's Jahr 280 vor Christo Priester des Belus zu Babylon, und schrieb ein Buch, Βαβυλωνικά καὶ Χαλδαϊκά, von dem noch einige Bruchstücke vorhanden sind.

erschienen; denn er erblickte sie überall, wohin er Schritt und Blickte, in reicher Fülle³³⁹⁾.

Martial. 8, 14. Mein Stübchen, guter Freund, ist im Winter eisig kalt, hat nicht einmal einen ganzen Fensterladen, und Boreas selbst würde sich vor einer solchen Wohnung bedanken. Besser als ich sind deine Obstplantagen dran; die stehen hinter Scheiben von Fensterglimmer, und freundlich scheint vom Süden die Sonne hinein.

Martial. 8, 68. Damit die Winterkälte den purpurfarbigen Trauben, dem Geschenke des Bacchus, nicht schaden werden sie von durchsichtigen Edelsteinen³⁴⁰⁾ geschützt.

Martial. 11, 19. Der Garten, lieber Lupus, den Du mir unter der Stadt geschenkt hast, ist bedeutend klein, fast kleiner als das Gärtchen in meinem Fenster.

Suetonius de Caligula. Kaiser Caligula baute sich Schiff mit 10 Reihen von Ruderbänken über einander; sie waren mit Edelsteinen besetzt, die Segel waren buntfarbig, es waren große Bäder Säulenhallen und Speisesäle vorhanden, Weinstöcke und Obstbäume aller Art standen in Menge auf dem Verdeck; unter diese lagerte sich der Kaiser, und fuhr mit schallender Musik an den Küste Campaniens herum.

Geopon. 11, 18. Frühzeitige Rosen [ρόδον πρόϊμον] nennt man diejenigen, welche in Körben [κόβινος] oder Töpfe [κεράμιον] stehen, und eben so wie Kürbisse und Gurken behandelt³⁴¹⁾ werden. Im Freien stehende treibt man, wenn man will, dadurch daß man 2 Händebreit um sie herum einen Graben zieht, und täglich zweimal warmes Wasser in diesen gießt.

Nachtrag. Was sich über die Dachgärten der Römer in alten Schriftstellern zerstreut findet, hat Klotz in seinen Opuscul. var. argum. p. 174—191 und im Palast des Scaurus S. 155 f. zusammengestellt, und Wüstemann gibt in seinem „Vortrag über die Kunstgärtnerei bei den alten Römern, Gotha, 1846“, folgende Uebersicht: „Zum Unterbau der Anlage wählte man das Färchenholz. Dann wurde ein Fußboden von Buchenbretern aufgelegt. Die

³³⁹⁾ Jedenfalls in Töpfen, Kübeln u. dgl. geeignete Blumen.

³⁴⁰⁾ Fensterglimmer. — ³⁴¹⁾ Nämlich im Winter bei kaltem Wetter in sonnigen Räumen geschützt, bei mildem in's Freie getragen oder gefahren werden

e mit Farnkraut und Stroh bedeckt, damit nicht die unmittelbare Berührung des Kaltes dem Holze schaden könnte. Hierauf Lager von Bimssteinen in der Größe einer Faust, dann eine Lage von Mörtel, der aus 3 Theilen klarem Schutt und heil Kalt bestand. Dieses Lager wurde tüchtig geschlagen und schräg gehalten, damit das Wasser ablaufen konnte. Noch neuer Ueberzug von 6 Zoll Dicke darüber, welcher aus 3 gestoßenen Scherben und einem Theil Kalt bestand. Endlich ein Pflaster von Backsteinen, Marmor und Mosaik aufgelegt. diesen Fußboden wurden nun große, mit Erde gefüllte Kästen, und es entwickelte sich da eine reiche Vegetation. Man nannte und pflanzte aller Art. Orangen standen in irdenen und bleiernen Gefäßen, die zum Theil fest eingelassen waren. Es liebte man, Lauben von Weinstöcken anzulegen, welche die anmuthig beschatteten und ihr den Namen der Weinlauben, gaben. Auch große Bäume wurden in solcher Menge gesetzt, daß die alten Schriftsteller von förmlichen Lusthainen auf den reden. Durch Pumpen hinauf geleitetes Wasser sprang aus mernen Becken eines Springbrunnens, oder floß in geräuschbehälter, trug zur Verschönerung und Pflege des Gartens diente, rund um das Haus geleitet, zu Sicherung desselben vor Brandgefahr. — Den meisten Bewohnern Rom's war es übrigens wegen des Kostenaufwands wegen versagt, solche Gärten aufzuhaben zu haben. Sie begnügten sich mit einem grünen Plätzchen vor ihren Wohnungen, welchen sie mit Bäumen, Strauch- und Blumen schmückten. — Aber selbst der geringste Bürger theilte an dem bescheidenen Antheil an den Gaben der Flora haben, sich deshalb einige Blumen in den Fenstern seiner Wohnung zu setzen.

XIV. Botanische Gärten.

in. 25, 2, 5. Um die Pflanzen kennen zu lernen, bin ich mit Antonius Castor in die Lehre gegangen, welcher zu unsrer Zeit dieser Wissenschaft das größte Ansehen genoß. Ich besuchte öfters oft in seinem Gärtchen, in welchem er die meisten Pflanzen hatte. Dabei war er schon über 100 Jahr alt, hatte nie eine

Krankheit gehabt, und durch sein hohes Alter weder an seinem Gedächtnisse, noch an seiner körperlichen Munterkeit eine Abnahme erfahren.

Diogenes Laërtius 5, 53. Theophrast hatte in Athen einen botanischen Garten angelegt, und unterhielt ihn mit Hilfe des Demetrius Phalereus. Durch sein Testament vermachte er seiner Schule als Fideikommiß, und ernannte zu dessen Verwaltern Strato, Kallisthenes, Meleus, Hipparchus, Demaratus, Melantus, Demotimus, Pantreon, Nikippus und Kallinus.

XV. Blumen, Kränze, Schmuck in Freud und Leid

a. Allgemeines.

Theophrast. Hist. plant. 6, 6. Es gibt Kranzgewächse [στεφανωματικόν, στεφάνωμα] verschiedner Art. Von ihnen wird nur die Blume [ἄνθος] benutzt, und diese ist entweder wohlriechend [εὐσμος], wie beim Beilchen [ῖον], oder geruchlos [ἄνυσμος], wie die Nelke [διόσανθος]³⁴²⁾ und Silene [φλόξ]³⁴³⁾ — Bei manchen sind die Zweige [κλών] und die Blätter [φύλλα] und alle Theile wohlriechend, wie beim Feld-Thymian [ἐρπυλλος]³⁴⁴⁾, beim Grauen Thymian [ἐλένιον]³⁴⁵⁾, der Wassermintze [σισύμβριον] und andren. — Das Wohlriechende Beilch [ἰωνία μέλαινα] ist ganz ohne Aeste [ἄκλιον], treibt Blätter aus der Wurzel, und hat immer Blätter [προσριζόφυλλος καὶ ἀείφυλλος]. Einige sagen, es blühe auch beständig, wenn es richtig behandelt werde. Das wäre eigenthümlich.

Theocrit. 2, v. 122. Ich hatte auf dem Haupte einen Silberpappel [λεύκη], dem heiligen Baume des Hercules, in Purpurbändern geflochtenen Kranz.

Cato de r. r. 8. Wer einen Garten bei der Stadt hat, ziehe Kranzblumen [coronamentum] aller Art.

Varro de r. r. 1, 23, 4. Auf dem Landgut müssen auf den Wiesen, den mit Getreide oder Futterkräutern bestellten Acker-

³⁴²⁾ Gattung Dianthus, Linné. — ³⁴³⁾ Gattung Silene, Linné.

³⁴⁴⁾ Thymus Serpyllum, Linné. — ³⁴⁵⁾ Thymus incanus, Sibth.

den Wäldern u. s. w. auch Obstgärten [pomarium] und Blumengärten [florale] angelegt werden.

Plin. 16, 3, 3. Von jeher sind die Bäume, welche Eichen tragen [glandiferi generis], bei den Römern hoch in Ehren gehalten worden. Von ihnen nahm man die Bürgerkronen [civica corona], das rühnlichste Ehrenzeichen für kriegerische Tapferkeit. — Jetzt schmückten sich die Kaiser mit solchen Bürgerkronen, wenn sie sich's zum Verdienst anrechnen, daß sie römische Bürger nicht getödtet haben³⁴⁶). — Für geringer als die Bürgerkronen werden die Mauerkronen [muralis corona], Wallkronen [vallaris corona] und goldnen Kronen [aurca corona] geachtet, obgleich letztere mehr Geldwerth haben, für geringer selbst die Schiffskronen [rostrata corona], obgleich diese bis auf die neuere Zeit dadurch in hohem Ansehn standen, daß dem Marcus Varro eine von Pompejus dem Großen nach dem Seeräubertriege zuerkannt worden war, eine zweite dagegen dem Marcus Agrippa nach dem Sicilischen Kriege, der ebenfalls gegen Seeräuber geführt wurde, vom Kaiser Augustus.

Plin. 16, 4, 4. In alten Zeiten wurden nur Göttern Kränze [corona] gegeben, und deswegen spricht sie Homer keinem seiner Helden zu. Vater Liber³⁴⁷) soll der Erste gewesen sein, der einen Kranz trug; selbiger soll von Ephen gewesen sein, und er soll ihn sich selbst auf's Haupt gesetzt haben. — Späterhin setzten die Opfernden zu Ehren der Götter Kränze auf ihr Haupt, und blühten zugleich die Opferthiere. — Endlich sind sie auch bei den heiligen Kampfspiele in Gebrauch gekommen, werden aber bieselbst eigentlich nicht dem Sieger, sondern dem Vaterlande des Siegers zugesprochen. — Daraus ist denn die Sitte entstanden, sie den Triumphirenden zu geben, um sie als Weihgeschenke in Tempeln aufzuhängen, und endlich hat man sie auch noch für die Spiele eingeführt, die zur Belustigung des Volkes gegeben werden. — Anfangs kannte das römische Volk nur Kränze, die durch Kriegesthaten erworben wurden; jetzt hat es aber mehr Arten von Kränzen, als alle andren Völker zusammen.

³⁴⁶) Appianus, bell. civ. 2, p. 494, stellt die Sache anders dar, indem er sagt: Dem Julius Cäsar wurde nach Beendigung der Bürgerkriege ein Eichenkranz [στέφανος ἐκ δρυός] zuerkannt, weil er das Vaterland gerettet hatte. — ³⁴⁷) Bacchus.

Plin. 16, 4, 5. Romulus setzte dem Hostus Hostilius einen aus Laub geflochtenen Kranz auf [frondea coronare], weil er zuerst in Fidena eingedrungen war; er war der Großvater des Königs Tullus Hostilius. — Als der Kriegstribun Publius Decius im Samnitischen Kriege ein Heer gerettet hatte, bekränzte dieses ihn ebenfalls mit Laub [frondea donare]. — Die Bürgerkrone ward anfangs aus dem Laube der Fler-Eiche geflochten; späterhin wand man sie aus der dem Jupiter heiligen Speiseeiche. Man nahm auch das Laub von der ersten besten Eiche, aber es mußte doch immer eine Eiche sein.

Die Griechen hatten die Sitte, zu Ehren desjenigen ihrer Mitbürger, dem zu Olympia unter den Augen des Jupiter der Siegerkranz aufgesetzt worden war, ein Stück Mauer einzureißen, damit er bei seiner Rückkehr durch diese Bresche einziehen könnte³⁴⁹⁾.

Die römischen Gesetze sprechen die Bürgerkrone nur Demjenigen zu, der unter schwierig zu erfüllenden Bedingungen gesiegt hat. Er soll nämlich einen Bürger gerettet und dabei einen Feind getödtet haben; letzterer müsse dann den ganzen Tag auf der Stelle, wo er getödtet worden, liegen geblieben³⁴⁹⁾ sein, der Gerettete müsse selbst eingestehen, daß er gerettet worden sei, sonst sind alle andern Zeugnisse unnütz; und endlich müsse der Gerettete wirklich römischer Bürger sein. — Durch bloße Hülfe verdient sich kein Römer die Bürgerkrone, wenn er die genannten Bedingungen nicht erfüllt, und hätte er einem Könige geholfen. — War der Gerettete ein Feldherr, so wird deswegen noch keine höhere Belohnung gegeben, denn die Gesetze stellen alle römische Bürger als solche gleich. — Wer die Bürgerkrone empfangen, darf sie fortwährend tragen, und selbst der Senat erhebt sich von seinen Sitzen, wenn ein mit ihr Bekränzter eintritt. Derselbe ist auch frei von allen Staatslasten, und eben so sein Vater und dessen Vater. Siccus Dentatus hat 14 Bürgerkronen empfangen; Marcus Manlius Capitolinus sechs, und unter

³⁴⁹⁾ Plutarch, Symp. 2, 5, p. 639, erklärt diese griechische Sitte so: In der Sitte, daß man ein Stück Mauer einriß und so einen Weg bahnte, auf dem der Sieger von Olympia seinen feierlichen Einzug triumphirend zu Wagen halten konnte, lag der Sinn: „daß Städte, deren Bürger siegreich zu kämpfen wußten, keiner Mauern bedürfen“.

³⁴⁹⁾ Also vom Feinde nicht weggetragen worden und auch wirklich todt sein.

sen sechs war eine für Rettung seines Feldherrn Servilius. Scipio rigerte sich, die Bürgerkrone anzunehmen, als er sie durch Rettung des Vaters in der Schlacht an der Trebia verdient.

Plin. 21, 1, 1. Viele Dinge hat die Natur des Gebrauchs ob der Nahrung wegen geschaffen, und ihnen deswegen die Dauer in Jahrhunderten oder wenigstens mehrerer Jahre verliehn; die Blumen und Wohlgerüche aber hat sie nur für Tage geschaffen. Selbst die Malerei vermag nicht, ihre Farben und deren mannichfaltige Mischung richtig nachzuahmen. Man verslicht sie übrigens in vielfachem Wechsel zu Kränzen und Guirlanden, und durchslicht selbst Kränze mit Kränzen.

Plin. 21, 2, 2. Die Alten hatten weit einfachere Kränze, und nannten sie struppus oder strophiola. Der Name corona verbreitete sich erst in späterer Zeit; er war früher nur für die Kränze in Gebrauch, die man bei Opfern oder als Ehrenzeichen für Kriegsthaten in Anwendung brachte. Der Name sortum [Gewinde] wird von serere [winden] abgeleitet.

Plin. 21, 2, 3. Anfangs war es Sitte, daß für die heiligen Spiele Kränze von Baumzweigen geflochten wurden; erst später begann man, sie durch bunte und wohlriechende Blumen zu verschönern. In Sicyon wetteiferte die Kranzflechterin [coronaria] Glycera durch immer schönere natürliche Kränze mit dem Maler Pausanias, der ihre Kränze malte, so daß Natur und Kunst sich gegenseitig zu übertreffen suchten. Auf dem berühmten Bilde, welches die Kranzflechterin [stephanoplocos] heißt, und welches noch heutiges Tages vorhanden ist, hat er die Glycera gemalt. Dies geschah nach der hundertsten Olympiade ³⁵⁰). — Wie man nun einmal angefangen hatte, Blumen in die Kränze zu flechten, wurden auch die Winterkränze [hiberna corona] Mode, deren Blumen, weil die Jahreszeit keine natürlichen liefert, aus Hornspänen bestehen, welche künstlich gefärbt sind. In Rom schlich sich auch allmählig für die Kränze, wegen ihres zarten Wesens, der Name corolla, und dann der Name corollarium für Kränze aus vergoldetem oder versilbertem Kupferblech ein.

Plin. 21, 3, 4. Zuerst ließ der reiche Crassus die Blätter aus Gold nachbilden, und verschenkte die daraus gemachten Kränze

³⁵⁰) 380 Jahre vor Christo.

bei den Spielen, die er gab. Es kamen dann noch zur Erhöhung der Schönheit der Kränze Bänder [lemniscus] hinzu, und an den etruskischen durften nur goldne Bänder angebracht werden. Lange Zeit hindurch waren sie einfach; dann ließ sie Publius Claudius Pulcher in getriebener Arbeit darstellen, und brachte selbst an den Baste [philyra], womit die Kränze gewunden wurden, Goldblättchen an.

Plin. 21, 3, 5. Jedenfalls haben die Kränze, selbst bei öffentlichen Spielen errungenen, immer in hohem Ansehen gestanden. Die Römer kämpften entweder im Cirkus selbst, oder schickten doch ihre Sklaven und Pferde. Daher jenes Gesetz der 12 Tafeln „Wer sich durch eigne Kraft oder durch sein Geld einen Kranz verdient, dem soll derselbe zum Lohne gegeben werden.“ Mit dem durch Geld verdienten Kranze war der durch Sklaven oder Pferde errungene bezeichnet, und die Ehre bestand darin, daß er dem Sieger wenn er todt war, oder auch dessen Eltern aufgesetzt werden durfte so lange die Leiche noch im Hause stand, oder wenn sie zur Verdringung aus der Stadt getragen wurde; übrigens wurden die in Spielen gewonnenen Kränze nicht leicht gebraucht. — In solchen Dingen hat bei den Römern immer große Strenge geherrscht. Als sich z. B. im zweiten Punischen Kriege der Geldwechsler Lucius Fulvius unterfang, bei hellem Tage aus seiner Bude mit einem Rosentranze an dem Kopfe auf das Forum hinaus zu sehn, wurde er kraft eines Senatbeschlusses in's Gefängniß geführt, und erst am Ende des Krieges wieder in Freiheit gesetzt. — Als Publius Munatius von der Bildsäule des Marsyas einen Blumenkranz [corona e floribus] genommen und aufgesetzt hatte, ließen ihn die Triumvirn fesseln und in's Gefängniß führen. Er bat zwar die Tribunen, ihn beizustehen, aber diese thaten keinen Einspruch. — Ganz anders war es in Athen, wo Jünglinge noch vor der Mittagsstunde die Versammlungen weiser Männer mit einem Kranze auf dem Kopfe besuchten.

Plin. 21, 3, 7. Mit Blumen hat das römische Volk um einen Scipio, der den Beinamen Serapio hatte, geehrt. Er starb als Tribun, und war bei dem Volke sehr beliebt. Da er kein Vermögen hinterließ, so besorgte das Volk auf eigne Kosten, indem Jeder das Seine beitrug, das Begräbniß, und warf ihm überall, wo der Leichenzug vorbeiging, Blumen zu.

Plin. 21, 3, 8. Schon in alter Zeit ehrte man die Götter die Schutzgotttheiten des Staates und der Familien, die Grab

ler und die abgeschiedenen Seelen mit Kränzen. —
äter ging man auf Rosenkränze über, und legte denen den
sten Werth bei, welche nur aus zusammengehefteten Rosenblättern
anden. — Endlich nahm man den Stoff zu Kränzen aus Indien
r aus Ländern, die jenseit Indien liegen; für die herrlichsten gel-
die aus Nardenblättern ³⁵¹⁾, oder die mit bunten, von wohlrie-
nden Salben triefenden Seidenstoffen durchflochtenen. So weit
st jetzt die Verschwendung der Weiber!

Plin. 21, 3, 9. Zwei griechische Aerzte, Mnesitheus und
Amachus, haben eigens über die Kränze geschrieben, welche dem
pfe und somit der Gesundheit schaden. Bei Wein und Fröhlich-
t kann der Blumengeruch schaden, ohne daß man daran denkt.

Daß auch absichtlich durch die Kränze, welche man bei Gast-
ählern zu tragen pflegt, Unheil gestiftet werden kann, ersieht man
s folgendem Beispiel: Vor der Schlacht bei Aktium begann An-
nius den Verdacht zu fassen, Kleopatra möchte einmal den Versuch
hen, ihn durch Gift aus dem Wege zu räumen, und genoß nichts
hr, bevor es von Andren gekostet war. Dies merkte die Königin.
ie setzte nun bei einer lustigen Mahlzeit einen Kranz auf, dessen
lumen sie mit Gift bestrichen hatte, und that im Laufe des mun-
en Gespräches den Vorschlag, die Blumen des Kranzes mit zu
n. Antonius ahnete nichts Böses, ließ die Blumen in seinen
cher werfen, setzte an, und wollte trinken. Da hielt Kleopatra
uell die Hand vor, und sagte: „Sieh, Antonius, du denkst dich
durch zu schütten, daß du alle deine Speisen und Getränke erst
sten lässest; aber das würde dir Alles nichts helfen, wenn ich nicht
hte, daß ich ohne dich nicht leben kann.“ Sie ließ nun, um zu
weisen, wie sie über Tod und Leben gebiete, einen Menschen aus
m Gefängniß kommen, und befahl ihm, aus dem Becher zu trinken.
r that's, und sauf auf der Stelle todt nieder.

Plin. 21, 8, 23. Der Amarant [amarantus] ³⁵²⁾ kommt
schönster Sorte aus Aegypten. Man pflückt ihn vor Eintritt des
inters, bewahrt ihn auf, befeuchtet ihn, wenn alle andren Blumen
hlen, mit Wasser, gibt ihm dadurch das Ansehn, als ob er frisch
äre, und benutzt ihn zu Kränzen.

³⁵¹⁾ Was hier unter Narden zu verstehen, läßt sich nicht sagen.

³⁵²⁾ Hier wohl *Celosia cristata*, Linné.

Pollux, Onomasticon 6, 106. Die Blumen, welche zu Kränzen verwendet, sind Rosen [ρόδον], Veilchen [ἴον], & [κρίνον],³⁵³ Minze [σισύμβριον], Anemone [ἀνεμώνη], Feldmian [ἐρπυλλος], Safran [κρόκος], Hyacinthe [ὑάκινθος] Stöchas = Gnaphalium [ἐλ/χρυσος]³⁵⁴), Hemerocallis [ἡμερολῆς]³⁵⁵), Grauer Thymian [ἐλένειον]³⁵⁶), Königskerze [θροναλλίς] Westlicher Kerbel [ἀνθρίσκος]³⁵⁷), Narzisse [νάρκισσος], Stei [μελίλιπτον], Anthemis [ἀνθεμίς]³⁵⁸), Mutterkraut [παρθενίς] und andre Blumen, die entweder schön oder wohlriechend sind.

Athenäus, Deipnosophistā 1, 33. Homer erwähnt Gebrauch der Kränze nirgends.

Athenäus, Deipn. 5, 22. Bei einem feierlichen Umzug der König von Syrien, Antiochus der Tolle [Ἐπιμανής] befanden sich 3000 leichtbewaffnete, in Purpur gekleidete, mit denen Kränzen geschmückte Cilicier, 2000 Reiter in Purpurn, wovon die meisten goldne Kränze trugen; hinter den vorderen folgten 800 Jünglinge mit goldnen Kränzen.

Athenäus, Deipn. 5, 25. Bei dem großen Feste, wozu Ptolemäus Philadelphus zu Alexandria in der Mitte des Winters gab, war sein Prachtzelt von Lorbeer, Myrte und andren Blumen umschattet, der ganze Boden war mit Blumen aller Art besetzt. Aegypten bringt nämlich sowohl durch sein mildes Klima, als die Kunst seiner Gärtner zu jeder Jahreszeit Blumen in Ueberso daß man z. B. Rosen, Levkoien [λευκοίον]³⁶¹) u. s. w. zu jeder Zeit in beliebiger Menge haben kann. Bei dieser Gelegenheit in einer Jahreszeit, wo in einer andren Stadt kaum zu Einem Blumen aufzutreiben gewesen wären, bei diesem Feste in Alexandria Ueberfluß an Blumenkränzen für die ungeheure Menge der Gäste und der Boden war so dick mit Blumen bestreut, daß er wie eine göttliche Wiese glich. — Bei dem feierlichen Umzug, welcher bei dieser Gelegenheit gehalten wurde, kam auch Alles zur Schau, was sich auf die Geschichte der einzelnen Gottheiten bezieht. Im G

³⁵³) Hyacinthus orientalis, L. — ³⁵⁴) Gnaphalium Stöchas, L.

³⁵⁵) Gattung Hemerocallis, Linné. — ³⁵⁶) Thymus incanus, L.

³⁵⁷) Verbascum linnense, Fraas. — ³⁵⁸) Scandix australis, Sibth.

³⁵⁹) Gattung Anthemis, Linné, und Matricaria, Linné.

³⁶⁰) Matricaria Parthenium, Linné. — ³⁶¹) Cheiranthus incanus, L.

es Bacchus erschienen 40 Satyrn, um deren Lampen von Gold
 rahrende Epheublätter [κισσίνη φυλλὰς] gewunden waren; Bil-
 rienbilder trugen Räucherpfannen von 6 Ellen Länge, die mit Epheu-
 anken und goldnen Zweigen umgeben waren; ein Altar von 6 Ellen
 olgte, geschmückt mit goldnem Epheulaub und einem Kranze von gold-
 em Weinlaub. Dem Altare folgten 120 Knaben, in Purpur ge-
 leidet, Weihrauch [λιβανωτός], Myrrhe [σύνονα] und Safran
 n goldnen Gefäßen tragend. Nach ihnen kamen 40 Satyrn, mit gold-
 en Epheukränzen geschmückt; sie trugen auch einen großen Kranz,
 der aus goldnen Wein- und Epheuranken bestand. Es folgte ferner
 ein ausgezeichnet großes, reich und stattlich mit Gold geschmücktes
 Weib, das in der einen Hand einen Kranz aus Myxa [περσαία]³⁶²⁾,
 in der andern einen Stab von Dattelpalme [φοίνιξ] trug. Es gingen
 hinter ihr wieder Räucherpfannen mit goldnen Epheuguirlanden, Sa-
 tyrn mit goldnen Epheukränzen einher. Ihnen folgte ein von 180
 Menschen gezogener Wagen, welcher die Bildsäule des Bacchus
 trug; diese goß aus einem goldenen Becher Wein, und hatte neben
 sich noch ein großes Weingefäß, ferner eine Räucherpfanne nebst 2
 Schalen, die mit Cassia [κασσία]³⁶³⁾ und Safran [κρόκος] ge-
 füllt waren. Ueber dem Bacchus wölbte sich eine Laube [σκιὰς],
 die aus Epheu, Wein und andren Bäumen gebildet war; rings hin-
 gen auch Kränze [στέφανος], Bänder [ταινία], von Epheu und Wein-
 ranke Stäbe [θύρσος]; hinter diesem Wagen gingen Bacchantin-
 en einher, mit fliegenderm Haar, bekränzt mit Schlangen, oder
 Ballota-Eiche [μίλαξ]³⁶⁴⁾ und Wein und Epheu. Es folgte
 ein von 300 Mann gezogener Wagen, 20 Ellen lang, 16 breit; auf
 ihm eine mit Trauben [σταφυλή] gefüllte Kelter [ληνός], welche
 24 Ellen lang, 14 breit war. Sechzig Satyrn traten die Trauben,
 sangen unter Flötenspiel ein Kelterlied, und der Most floß auf den
 ganzen Weg hin. Der nachfolgende, von 60 Mann gezogene Wagen
 war 25 Ellen lang, 14 breit, und trug einen ungeheuern, aus Pan-
 therfellen genähten Schlauch [ἀσπίς], aus welchem auf den gan-
 zen Weg allmählig auslaufender Wein floß, u. s. w. u. s. w.

Athenäus, Deipn. 12, 17. Die Sybariten stellen recht
 oft öffentliche Schmausereien an, und ehren diejenigen Leute, welche

³⁶²⁾ Cordia Myxa, Linné. — ³⁶³⁾ Laurus Cassia, Linné.

³⁶⁴⁾ Quercus Ballota, Desf.

die reichlichsten Beiträge dazu liefern, mit goldnen Kränzen; ja sie bekränzen auch diejenigen Köche, welche die Speisen am delikatesten zubereiten.

Athenäus, Deipn. 12, 79. Die Sitte, einen Strauß von Blumen und Äpfeln [μῆλον] in den Händen zu tragen, kam aus verschiednen Ursachen entstanden sein; vielleicht sollen sie, wie die Kränze, Dem, der sie trägt, zum Schmucke dienen.

Athenäus, Deipn. 15, 9 bis 14. Wenn der Kranz, den Jemand auf dem Kopfe trägt, auseinandergeht, so pflegt man zu sagen, er sei verliebt. — Es ist auch Sitte, daß man die Thüren Derjenigen, die man liebt, mit Kränzen schmückt.

Plato gibt eine eigenthümliche Aufgabe, nämlich eine gewisse Anzahl Äpfel oder Kränze unter mehrere Leute, deren Zahl aber immer kleiner wird, so zu vertheilen, daß Jeder, der bekommt, immer eben so viel bekommt als die Andern. Dieses Räthsel würde ich so lösen: Ich würde sechzig Äpfel oder Kränze nehmen und sechs Gäste laden. Ich gäbe nun Dem, der zuerst kommt, 60 Stüd; dieser gibt Dem, welcher nach ihm kommt, die Hälfte, so hat Jeder 30. Sie theilen alle Kränze mit dem Dritten, so hat Jeder 20; dann mit dem Vierten, so hat Jeder 15; ferner mit dem Fünften, so hat Jeder 12; endlich mit dem Sechsten, so behält Jeder 10.

Es fragt sich ferner, wie man die Worte des lieblichen Dichters Anakreon erklären soll, wo er von einem Naukratiten-Kranz spricht, indem er sagt: Ein Jeder hatte 3 Kränze, zwei aus Rosen, und der dritte war ein „Naukratiten-Kranz“, und warum derselbe Dichter von Kränzen spricht, die aus MülLEN [λύγος]³⁶⁵⁾ geflochten sind; denn ein solcher Kranz scheint doch ein albernes Ding zu sein, indem man die MülLEN eigentlich nur zum Binden und Flechten anwendet. — Die Sache erklärt sich recht gut aus einem Buche des Samiers Menodotus, welches von der Insel Samos handelt: „Admeta“, so erzählt er, „Tochter des Eurysibheus, floh aus Argos, gelangte nach Samos, und übernahm dort die Sorge für den noch jetzt auf Samos stehenden Junotempel. Einst kamen bei Nacht thyrrenische Seeräuber, stiegen an's Land, gingen in den Tempel, der nach damaliger Sitte offen stand, stahlen die Bildsäule der Juno und trugen sie auf ihr Schiff. Bald aber merkten sie, daß dieses nun fest-

³⁶⁵⁾ Vitex Agnus, Linné.

und und mit keiner Gewalt vom Flecke zu bringen war. Das kam ihnen doch bedenklich vor, und weil sie glaubten, die zürnende Gottheit strafe sie, trugen sie die Bildsäule wieder an's Land, legten ihr Opferkränze hin, und eilten voller Angst und Noth von dannen. Am folgenden Morgen bemerkte Admeta, daß die Bildsäule im Tempel fehlte. Es wurde gesucht; die Leute fanden sie am Ufer, dachten in ihrer Dummheit, sie wäre selbst weggelaufen, schoben sie an einen Müllenzaun [*λύγον στεφάνιον*], und banden sie da mit dessen längsten Zweigen [*κλάδος*] überall recht fest. Admeta befreite sie später von den Fesseln, brachte ihr Sühnopfer, und schaffte sie wieder in den Tempel. Seit jener Zeit wird nun aber jene Bildsäule jährlich einmal an's Ufer geschafft, und unter Darbringung von Opferkränzen ihr Befreiungsfest gefeiert. — Uebrigens hätten die Karier zur Zeit, wo sie das Unglück gehabt, die Göttin an den Zaun zu binden, eine Gesandtschaft an das Orakel des Apollo geschickt, und voller Gewissensbisse um guten Rath gebeten. Dieser hätte ihnen denn anbefohlen, von Stund an nur noch Müllentränze, aber nie andre Kränze zu tragen; trügen sie diese aber regelmäßig bei jeder Mahlzeit, so garantire er, daß ihnen Gnade für Recht angedeihen werde. Nur Denjenigen, welche die Göttin bedienten, wolle er die Erlaubniß geben, Lorbeerkränze zu tragen. — Seit jenem Orakelspruch trügen also die Samier, mit Ausnahme der Juno-Priester, nur Müllentränze.“

Athenäus, Deipn. 15, 14. Den eben besprochenen Müllentrantz [*ἡ κατὰ τὴν λύγον στεφάνωσις*] scheint auch der von Samos gebürtige epische Dichter Nicänetus zu meinen, indem er sagt: „Ich will heute nicht in der Stadt, sondern auf dem Lande schmausen; dort säuselt der West, dort lagre ich mich auf Müllen, auf den Zweigen, woraus die Samier von Alters her Kränze flechten; dort laß ich mir Wein bringen, und besinge beim Klange der Lyra die berühmte Gemahlin des Zeus, die Beherrscherin unsrer Insel.“

Athen. Deipn. 15, 16 u. 17. Die Lacedämonier bekränzen sich an dem Feste der Promachien mit Rohr [*κάλυμος*]; Dies erfährt man aus einem Buche des Sosibius über die Feste der Lacedämonier, worin er sagt: „Bei diesem Feste bekränzen sich die jungen Landleute mit Rohr; die jungen Leute dagegen, welche der Staat erziehen läßt, folgen ohne Kranz.“

Aristoteles sagt in dem zweiten Buch seiner Erotica: „Die

Älten glaubten, es wäre beim Weintrinken gut, wenn man sich etwas um den Kopf bände, und nahmen dazu das Erste Beste; später dienten sich die Leute zu diesem Zwecke des Kranzes, indem sie die Schöne mit dem Nützlichen verbinden wollten. Es ist ja auch vernünftiger, weil doch die Vernunft im Kopfe ihren Sitz hat, die während des Trinkens zu bekränzen, als ihn mit der Mütze bedecken, oder mit sonst etwas fest zu umbinden.“

Man hat auch den Kranz so aufgesetzt, daß er die Stirn bedeckte, wie denn Anakreon singt: „Wir wollen den Sellerkranz [σελίνον στεφανίσκος] auf die Augenbraunen setzen, und die frohe Fest des Bacchus feiern.“

Man bekränzte auch die Brust und salbte sie, weil in das Herz sitzt. — Die Kränze, welche man um den Hals legte, nannte man Hypothymiaden [Nasenträger, ὑποθυμιάς], denn z. B. Alcäus sagt: „Legt aus Dill [ἀνίητον oder ὠρί] geflochtne Hypothymiaden um den Hals“, und Sappho: „Viele geflochtene Hypothymiaden um den schönen Hals“, und Anakreon: „Sie legten um die Brust aus Lotus geflochtne Hypothymia [λωτίνη, ὑποθυμιάς]“³⁶⁶).

Aeschylus sagt in seinem Prometheus lyomenos ganz deutlich: „wir trügen die Kränze als Andenken an die Fesseln des Prometheus“; er sagt auch in der Sphinx, „Kränze wären die befreiten Fesseln“.

Eine andre Ursache der Bekränzung gibt Sappho an, indem sie sagt: „Bekränze dein Haupt, indem du Dillzweige mit den zarten Händen verflochtst. Was grünt und blüht [εὐανθής], ist den Göttern angenehm; von Unbekränzten [ἀστεφάνωτος] wenden sie sich ab.“ Sie mahnt, beim Opfern Kränze aufzusetzen, weil Das schön aussieht, und den Göttern gefällt.

Wenn wir einen Todten betrauern, legen wir uns Schmuck ab, wir schneiden nämlich unser Haar ab, und nehmen den Kranz vom Haupt.

Philonides sagt in seinem Buche über die Salben und Kränze: „Bacchus hat vom Rothen Meere her den Weinstock nach Griechenland verpflanzt; und wie nun die Leute gleich unmäßig, wenn dem kein Wasser beigemischt war, zu trinken begannen, wurden

³⁶⁶) Lotus bedeutet hier wohl Klee.

sie toll, oder begannen zu schwindeln, und fielen wie todt zu Boden. Hat ihnen dann der Kopf weh, so banden sie das erste beste Band um ihn, und kamen so von selbst auf den Epheukranz [*κίσσινος στέφανος*], weil er in Menge zu haben war, hübsch aussieht, wenn er mit seinen grünen Blättern und Blüthendolden die Stirn umschattet, weil er sich gut winden und binden läßt, weil er kühl, und einen dem Kopfe beschwerlichen Geruch hat. Der Epheukranz ward nun bald als etwas dem Bacchus Geweihtes angesehen, und man begann allmählig, auch den Myrtenkranz [*μυρσίνης στέφανος*] anzuwenden, als welcher den Weinrausch hemmt; ferner den Rosenkranz [*ρόδινος στέφανος*], der kühl und einigermaßen das Kopfweh lindert; den Lorbeerkranz [*δάφνινος στέφανος*], der auch beim Fieber nicht unpassend schien. Aber den Levkoienkranz [*λευκόιος στέφανος*] und den Majorankranz [*ἀμαράκινος στέφανος*] und alle, die betäuben oder doch den Kopf beschweren, muß man meiden.

Athen. Deipn. 15, 18. Ueber den Naukratiten-Kranz habe ich Aufschluß in dem Buche des aus Naukratis stammenden Polycharmus gefunden, welches von der Venus handelt, und folgende Stelle enthält: „In der dreiundzwanzigsten Olympiade reiste Herostratus, Bürger von Naukratis, in die Fremde, kam weit umher, und mußte zu Paphos auf Cypern ein Bild der Venus, das eine Spanne hoch und uralt war, um es mit nach Naukratis zu nehmen. Auf seiner Rückreise, wie das Schiff in die Nähe Aegyptens kam, trat plötzlich ein solches Unwetter ein, daß man das Land nicht mehr sehen konnte, und Keiner von der Bemannung des Schiffes wußte, wo er war. In der Noth nahmen sie Alle ihre Zuflucht zu dem kleinen Bilde der Venus, und fleheten um Rettung. Da ließ die Göttin plötzlich auf dem ganzen Schiffe Myrten [*μυρτόλνα*] emporkwachsen, und das Schiff füllte sich mit Wohlgeruch, während die Mannschaft, die noch in Verzweiflung gewesen war, an Seerkrankheit stark gelitten und entsetzlich gespieen hatte. Jetzt hörte das Speien auf, die Sonne zeigte sich wieder, und das Schiff gelangte glücklich nach Naukratis. Dort sprang Herostratus mit dem Bilde der Göttin und mit Zweigen von Myrten an's Land, opferte der Venus, berief seine Verwandten und Freunde in den Tempel selbst zum Gastmahl, gab jedem Gaste einen Myrtenkranz, und nannte einen solchen: Naukratiten-Kranz.“

Anakreon spricht von Myrtenkränzen, die mit Rosen durchwebt waren; Theopompus erzählt im dritten Buche seiner Helle-

nica, die Aegyptier hätten dem Agesilaus, als er in ihr Land gekommen, unter andren Geschenken auch Papyrus zu Kränzen geschickt. — Uebrigens weiß ich recht gut, daß Viele behaupten, der Naukratiten-Kranz werde aus Majoran [σάμψυχον] geflochten, der in Aegypten sehr häufig ist.

Athen. Deipn. 15, 20 u. 21. Aristophanes spricht in dem Stück, welches Tegenistä heißt, von Isthmischen Kränzen.

In dem schönen Alexandria gibt es auch Kränze, die man Antinoeios nennt; sie werden aus der Aegyptischen Seerose [λωτὸς] gefertigt. Diese Blume wächst in Sümpfen und zeigt sich in der Mitte des Sommers. Sie hat zweierlei Farbe, ist nämlich entweder rosa³⁶⁷⁾, und dann nennt man den Kranz eigentlich Antinoeios stephanos, oder die Farbe ist himmelblau³⁶⁸⁾, und dann heißt der Kranz Lotinos stephanos. — Ein ägyptischer Dichter Namens Pankrates hatte den Einfall, dem römischen Kaiser Adrian, wie er in Alexandria war, die rosenfarbene Seerose zu zeigen, sie für ein Wunder auszugeben, und zu sagen, sie wäre aus dem Blute des maurusischen Löwen entsprossen, den Adrian in Libyen nicht sehr weit von Alexandria, auf einer Jagd mit eigener Hand erlegt hatte. Dieser Löwe war ein ungeheures Thier, und hatte lange so arg in Libyen gehaust, daß ein Theil des Landes von den Bewohnern hatte verlassen werden müssen. Adrian fand seinen Spaß an der Erfindung des Pankrates, und befahl, daß er auf Staatskosten im Museum leben sollte. — In dem Gedichte, welches Pankrates dem Adrian übergab, kam auch folgende Stelle vor: „Die Blume des Antinous [ἄνθος ἐπιώνυμον Ἀντινόοιο, der Lotos] und der Erde erzeugt war, dienten haariger Feld-Thymian [ἔρπονλον], weiße Lilie [λευκὸν κρίνον], purpurrothe Hyacinth [ὑάκινθος] und Blätter [πέττηλον] des Weißen Schwalbentrauts [λευκὸν χελιδόνιον]³⁶⁹⁾ und Rosen, die sich beim Zephyr des Frühlings öffnen, zu Kränzen.“

³⁶⁷⁾ Die Lotos-Seerose, Nymphaea Lotus, Linné, hat rosafarbene Blüten; eben so die Nelumbo-Seerose, Nymphaea Nelumbo, Linné (Nelumbium speciosum, W.). — ³⁶⁸⁾ Die Blaue Seerose, Nymphaea caerulea, Sav., welche ebenfalls in Aegypten wächst, hat blaue Blüten.

³⁶⁹⁾ Χελιδόνιον bedeutet Chelidonium majus und Ranunculus Ficaria des Linné, die aber beide gelb blühen. — Was unter dem weißen zu verstehen ist mir unbekannt.

Athen. Deipn. 15, 22. Die Sicyonier führen auch eine Kranzsorte, welche sie *Iaccha* [Ἰάκχα] nennen, wie denn *Phileas* schreibt: „*Iaccha*, der duftende Kranz in Sicyon.“

Seleucus sagt in seinen Glossen, *Ellotis* [Ἐλλωτὶς] heiße in Myrtenkranz von 20 Ellen Umfang, welcher bei dem Fest getragen wird, das man zu Corinth feiert und *Ellotenfest* nennt. In diesem Kranze sollen die Gebeine der Europa liegen, welche auch *Ellotis* heißt.

Sosibius sagt in einem Buche über die hohen Feste, „in *Racemon* trügen die Chorsführer Dattelpalmenkränze bei einem Feste, welches zum Andenken an den Sieg bei *Thyrea* gefeiert wird. Dabei tanze ein Chor von Knaben, ein anderer von Männern, und sie sängen dabei Schlachtgesänge.“

Steinfleckkränze [μελιλιώτινος στέφανος] erwähnt *Alexis* in der *Krateua*.

Nach *Seleucus* heißen alle Kranzsorten [στεφάνωμα], welche von Weibern getragen werden, *Epithymis* [ἐπιθυμία, Parfümerie]; nach *Alcaeus* und *Anacreon* heißen diejenigen, welche man am Halse trägt, *Hypothymis* und *Hypothymias*. *Philetas* sagt, bei den Festen heiße *Hypothymis* ein Myrtenzweig, der mit Veilchen und anderen Blumen umwunden ist. — Es gibt auch eine Kranzsorte, die *Hypoglottis* genannt wird.

Athen. Deipn. 15, 23 u. 24. Bei den Komikern ist auch von Wickelkränzen [κυλιστὸς στέφανος] die Rede; *Mikander* sagt in seiner Erklärung attischer Wörter, sie seien aus Rosen gewickelt.

Den Seifenkraut-Kranz [στρούθιος στέφανος], welcher z. B. in den Kranzhändlerinnen [στεφανοπώλιδες] des *Eubulus* erwähnt wird, slicht man aus der Blume des Seifenkrauts [στρούθιον ἄνθος]³⁷⁰⁾, welches *Theophrast* in seiner Pflanzentunde [φυτὰ καὶ ἱστορία] beschreibt. *Galena* aus *Smyrna* nennt dieselbe Pflanze *Strythion* [στρούθιον].

Pothus [πόθος] heißt, wie *Mikander* von *Kolophon* in seinen *Wissen* sagt, ein Kranz aus der Blume *Pothos* [πόθος]³⁷¹⁾.

Athen. Deipn. 15, 25. *Xenarchus* erwähnt in seinem *Solsten* auch *Lindenkränze* [φιλύρινος στέφανος]. — Der *Tragiker*

³⁷⁰⁾ *Saponaria officinalis*, Linné. — ³⁷¹⁾ Wohl eine *Silene*, Linné, oder die *Feuernelke*, *Lychnis chalcadonica*, Linné.

Chäremon nennt auch aus Epheu und Narcißen geflochtene Kränze [στέφανος ἐλικτός].

Hellanicus erzählt, daß Amasis, welcher ursprünglich ein Knecht aus gemeinem Stande war, durch einen Kranz König von Aegypten geworden. Er hatte nämlich den Kranz aus den prächtigsten Ringblumen geflochten, und dem damaligen Könige Aegyptens tarnis geschickt, als dieser seinen Geburtstag feierte. Dieser sich sehr über den herrlichen Kranz, lud den Amasis zur Tafel und handelte ihn seitdem als Freund, und schickte ihn einstmals mit Heere gegen rebellische Truppen. Diese wählten aber den Amasis zum König.

Athen. Deipn. 15, 26. Apion sagt in dem Buche über den römischen Dialekt, „Tänzer und Sänger hätten im Theater, sie im Chor erschienen wären, Kränze auf gehabt; daher nennen die Römer den Kranz corona, was also bei ihnen von dem chorus käme“.

Auch Simonides nennt in griechischer Sprache die Kränze coronen [χοριωνός].

Der Arzt Andron sagt, daß ein aus Berg - Thymus [ἄκινος]³⁷²⁾ geflochtener Kranz ἀκίνιος heißt³⁷³⁾.

Athen. Deipn. 15, 33. Es ist eine alte Sitte, den Gästen vor dem Nachtschlafen Kränze und Salben herumzugeben.

Ist ein Gast so betrunken, daß er nicht mehr hört und so setzt man ihm Strohkränze [χυδαῖος στέφανος, auch πεπλεγμένος] auf.

Anthol. Pal. 5, 74. Hier schicke ich dir einen Kranz [στέφανος], den ich mit eignen Händen aus schönen Blumen gewunden habe aus Lilien [κρίνον], Rosenknospen [ῥοδὲν κάλυξ], Anemonen [ἀνεμώνη], Narcißen [νάρκισσος] und glänzendblauen Scyllen [κυαναιγὲς ἴον].

Anthol. Pal. 5, 147. Ich will Levkoien [λευκοίαν] zarte Myrten [ἀπαλὴ μύρτος], Narcißen und lächelnde Lilien winden, ich will süß duftenden Safran [κρόκος], purpurne Hyacinthen [ὑάκινθος πορφυρέη] und liebliche Rosen und damit das lockige Haar der Heliodora bekränzen [ἀνθοβαλάντιον].

³⁷²⁾ Thymus Acinos, Linné. — ³⁷³⁾ Ähnliches über Kränze steht im Athenäus bis 15, 33; doch übergehe ich es.

Nachtrag. Eine kurze Uebersicht griechischer Sitte gibt Kurt Sprengel zu Theophrast's Naturgeschichte der Gewächse, Theil 2, S. 237, Altona, Hammerich, 1822: „Wer eine frohe Botschaft brachte oder empfing, bekränzte sich. (Aristoph. Eccles. 131. Häremon apud Athenäum 15, p. 464.) — Bei Gastmählern und Trinkgelagen gehörten Kränze zu den nothwendigsten Erfordernissen. (Aristoph. Plut. 1042. Acharn. 1090. 1144. Eccles. 87. 839. Plutarch. Sympos. 3, 1, p. 626. Athen. 15, p. 459.) — Alle die opferten, waren gekränzt, auch das Opferthier, und die Kränze wurden den Göttern dargebracht. (Athen. 15, p. 457. Aristoph. Nub. 253. Pax 1044. Plut. 1090.) — Die Liebhaber hängen Kränze an die Thüren der Geliebten. (Athen. 15, p. 441.) — Die Sieger kränzten sich. (Aristoph. Eq. 500.) — Sieger in den öffentlichen Kampfspiele zu Olympia wurden mit Lorbeer bekränzt. (Paus. 8, 48. Aelian. var. hist. 3, 1.) — In den Isthmischen Spielen war ein Kranz von Pinien des Sieges Preis. (Plutarch. Sympos. 5, 3, p. 765. Lucian. Anach. p. 261. Paus. 8, 48.) — In den Nemeischen Spielen erhielt der Sieger einen Kranz von Sellerie. (Lucian. Anach. p. 261. Paus. 8, 48.) — Palmenzweige wurden allen Siegern zuerkannt. (Plutarch. Symp. 8, 4, p. 981. Paus. 8, 48.) — Selbst die Todten kränzte man. (Aristoph. Eccles. 534.) *

b. Ehrenkränze.

Cicero, Tusculan. disp. 1, 35. Als Pompejus einmal in Neapel sehr krank gewesen war, und sich dann erholte, setzten die Leute in Neapel und Puteoli Kränze auf und kamen in Masse, um zu gratuliren. Das ist so die alberne griechische Sitte.

Virgil., Aenëis 8, v. 682. Auf dem Schilde waren die römischen Helden und Heldenthaten abgebildet, auch Agrippa mit seiner Flotte, auf dem Haupte ein stolzes Siegeszeichen, den Schiffskranz [navalis corona], tragend.

Livius 10, 46. Als Papirius die Samniten bei Sepinum überwunden und die Stadt erobert hatte, lehrte er nach Rom zurück, und hielt daselbst einen für die damalige Zeit prachtvollen triumph, bei welchem man auch viele Bürgerkronen, Wallkronen und Mauerkronen [civica, vallaris et muralis corona] sah.

Liv. 30, 28 mod. Als Hannibal Italien verlassen und der Krieg in Afrika fortgesetzt werden mußte, meinten die Römer, sie würden dort einen schweren Kampf zu bestehen haben, würden unter den Karthagern Viele finden, die römische Präfeldherren, Konsuln niedergestossen hätten, Viele, die mit Mäuren und Wallkronen geschmückt wären, u. s. w.

Liv., Epit. libri 129. Als Agrippa den Sextus Pompejus in einer Seeschlacht besiegt hatte, gab ihm Julius Cäsar die Schiffskrone [navalis corona]; diese Ehre war damals niemanden zu Theil geworden.

Valerius Maximus 1, 8, 6. Als die Bruttier und Campaner alle ihre Kräfte aufboten, um der Stadt Thurii den Ausgang zu bereiten, wetteiferten die Bemühungen des Konsuls Fabricius Puleius zur Rettung dieser Stadt mit der Anstrengung ihrer Feinde. Beide Heere standen sich gegenüber: die Römer trauten sich nicht, den Angriff zu eröffnen. Da hielt ein römischer Jüngling eine Anrede an die Römer und sprach ihnen Muth ein. Noch zeigte sich keine Entschlossenheit, als er eine Leiter ergreifend die Linie der Feinde durchbrach und auf ihr gegenüberstehendes einwand. Hier legte er die Leiter an und erstieg den Wall. Darauf zog er mit dem Rufe: „Ein Schritt zum Siege ist genug.“ Die Römer heran, welche nach hartem Kampfe das Lager erreichten. Am folgenden Tage wollte ihm der Consul eine Wallkrone als Ehrenzeichen aufsetzen; allein der Jüngling war verschwunden, nur ein mit 2 Federn geschmückter Helm, den er in der Hand getragen, und man überzeugte sich, daß er kein Mensch, sondern Gott Mars in eigener Person gewesen. So wurde ihm der Dankfest gefeiert, bei dem die Soldaten mit Lorbeerkränzen erschienen.

Plin. 7, 28, 29. Durch seine Tapferkeit ist der Römische Siccus Dentatus berühmt. Er kämpfte in 120 Schlachten, siegte achtmal im Zweikampf, verdiente sich 26 Kränze, 14 Bürgerkronen, 8 goldne Kränze, 3 Mauerkrone und eine Belagerungskrone.

Plin. 15, 4, 5. Der Olivenbaum steht beim römischen Volk hoch in Ehren. Mit seinen Zweigen kränzen sich die Soldaten am 15. Juli, mit ihm die Sieger bei Triumphen zweiten Ranges. In Athen werden die Sieger mit Oliven-

kränzt; zu Olympia die Sieger mit den Zweigen des wilden Olivenbaums [oleaster].

Plin. 15, 11, 9. Bei den Isthmischen Spielen werden die Sieger mit einem Pinienkranze geschmückt.

Plin. 19, 8, 46. Zu Nemea in Achaja werden die Sieger den heiligen Kampfspiele mit Sellerie [apium] bekränzt.

Plin. 22, 3, 4. Von allen Kränzen ist keiner so ehrenvoll wie die Grasskrone [corona graminea]; sie wird vom römischen Volke, welches den Erdkreis beherrscht, als Belohnung ruhmvoller Thaten zuertheilt. Kränze, die mit Edelsteinen besetzt sind, goldne Kränze, Wall-, Mauer-, Schiffsschnäbel- [ostrata corona], Bürger- und Triumphkränze standen von her der Grasskrone nach, und stehen auch jetzt noch tief unter ihr. Alle andren Ruhmeskränze wurden von Heerführern, von siegreichen Feldherrn, oder vom Senate zuerkannt, die Grasskrone aber nur im ganzen Heeren, die gerettet worden waren. Man nennt sie auch Belagerungskrone [obsidionalis corona], wenn ein im Lager stehendes Heer von der Belagerung oder von schimpflichem Abzuge freit worden. — Ist die Bürgerkrone ehrenvoll und heilig, indem sie zeigt, daß der Inhaber einen einzelnen Bürger gerettet, so ist die Rettung eines ganzen Heeres durch die Tapferkeit eines Einzelnen noch tausendmal ehrenvoller. Man flocht sie aus grünem Strafe, welches da gepflückt war, wo die Rettung vollbracht wurde.

Plin. 22, 5, 5. Lucius Siccus Dentatus, welcher sich 14 Bürgerkronen verdient hatte, erhielt doch nur Eine Grasskrone. Einige Feldherrn bekamen übrigens deren zwei, z. B. der Kriegsheld Publius Decius Mus, welcher die eine von seinem Heere, die andre von der geretteten Besatzung erhielt. Zugleich gab ihm das gerettete Heer einen weißen Stier und 100 braune Kinder, und diese brachte er sämmtlich dem Mars als Dankesopfer dar.

Die Grasskrone ist auch einmal vom Senate und vom römischen Volke verliehen worden, eine Ehrenbezeichnung, der keine andre Erhabenheit gleich gestellt werden kann; sie wurde dem Fabius zuerkannt, wie er im zweiten Punischen Kriege den ganzen Staat gerettet hatte; aber er wurde erst dann mit ihr geschmückt, als Hannibal ganz aus Italien vertrieben war. Das ist aber auch die einzige Krone, welche vom römischen Staate, welche von ganz Italien verliehen worden ist.

Plin. 22, 6, 6. Außer dem Siccus und Fabius erl die Graskrone nur noch der Kriegstribun Marcus Calp Flamma in Sicilien; ferner Enäus Petrejus aus Utina im brischen Kriege. Er diente als Centurio unter Catulus; er thigte seine vom Feinde abgeschnittne Legion, stach den Tribun her den Muth verloren, nieder, und schlug sich glücklich du Feinde. Auch der Dictator Sulla bekam im Marsischen als Legat, von seinem Heere bei Nola die Graskrone, und h seiner tuskulanischen Villa, die späterhin dem Cicero gehörte, e mälde, welches die Thatsache bezeugte. Hat er damals ein He rettet und die Krone verdient, so hat er sich späterhin ihrer g würdig gezeigt, indem er viel mehr Bürger gemordet, als er j hin gerettet. Nach Varro's Angabe bekam auch Scipio Aem in Afrika unter dem Consul Manlius die Belagerungskrone, n er 3 belagerte Kohorten und 3 zu deren Rettung herbeigeführt rettet hatte. Dies schrieb auch der Kaiser Augustus unter Bildsäule auf seinem Marktplatze. Dem Kaiser Augustus sprach der Senat eine Belagerungskrone zu, weil er glaubte, t früher verliehene Bürgerkrone wäre für seine Verdienste zu — Außer den Genannten finde ich niemand, der die Graskro halten hätte.

Plin. 22, 6, 7. Zu der Graskrone gehörten k keine bestimmten Arten von Gräsern oder Kräutern; man nah welche gerade auf dem Platze der Gefahr standen, wenn sie a sich ganz werthlos und unbekannt waren.

Curtius 9, 10, 20 seqq. Als Alexander der aus Indien zurückkehrte, machte er in Karmanien Halt, lie Heer ruhen, rüstete es neu mit Allem aus, was nöthig war, u dann in seinem Uebermuthe, wie wenn sein Zug ein Trium wäre, weiter. In den Dörfern, durch welche das Heer mar mußten Blumen und Kränze gestreut werden; an jeder thür mußte ein großer Krug voll Wein stehn. Voran zog d nig mit seinen Freunden und Gardien, alle zu Wagen, mit Blumen und Kränzen geschmückt, unter dem Schalle der Flöth Ehren; dann folgte das ganze Heer, ebenfalls auf Wagen, ähnlicher Art geschmückt waren, und auf denen die Soldaten in Saus und Braus schmausten und tranken. Sieben Tage lang das Leben in dieser Art fortgeführt.

Tacitus, Hist. 2, 55. Als im Jahre der Stadt 823 die Nachricht nach Rom kam, daß Otho todt sei, trug das Volk das Bild des früher verstorbenen Galba, mit Lorbeeren und Blumen geschmückt, von Tempel zu Tempel, und häufte am See des Lurtius, wo des sterbenden Galba Blut geflossen war, einen ganzen Grabhügel von Kränzen auf.

Arrian., Indica 36. Als Nearch, Alexander des Großen Admiral, nach langer Abwesenheit und tausend Gefahren das Heer wieder erreicht hatte, warf dieses von allen Seiten her Bänder und Blumen auf ihn.

Pausanias 3, 26. Als ich zu Thalamä in Laonien war, konnte ich im Tempel der Ino die Göttin selbst nicht sehn, so viel war ihre Bildsäule mit Kränzen behangen. Man sagte, sie wäre aus Erz gegossen.

Pausan. 8, 48. Den Siegern zu Olympia wird ein Kranz vom wilden Delbaum [κότινος] zu Theil, zu Delphi von Lorbeer [δάφνη], in den Isthmischen Spielen ein Kranz von Pinien [πίτυς], in den Nemeïschen von Sellerie [σέλινον]. Es gibt auch viele Kampfspiele, bei denen ein Kranz von Dattelpalmen [φαλνίς] der Preis ist, und allwärts wird dem Sieger ein Blatt der Dattelpalme in die Hand gegeben. Diese Sitte rührt vom Theseus her: Wie er von Kreta zurückkam, stellte er zu Ehren des Apollo auf der Insel Delos ein Kampfspiel an und krönte die Sieger mit Palmenzweigen. Schon Homer gedenkt der Dattelpalmen zu Delphi, indem er erzählt, wie Ulysses bei der Tochter des Menous Hülfe suchte.

Gellius, Noctes atticæ 5, 6. Die Kränze zur Belohnung der Heldenthaten im Kriege sind sehr verschieden; es gehören dahin die Triumphkrone, die Belagerungs-, Bürger-, Mauer-, Lager-, Schiffskrone, auch die Ovationskrone [ovalis corona]³⁷⁴). Die Oliventrone [oleaginea corona] wird von Denjenigen getragen, die nicht an der Schlacht Theil genommen, aber den Triumph besorgen. — Die Triumphkrone ist jetzt von Gold, und werden den Feldherrn zum Gebrauche beim Triumph geschickt; früherhin waren sie von Lorbeer. — Die Belagerungskrone geben die von einer Belagerung Befreiten ihrem

³⁷⁴) Ovatia ist ein kleiner Triumph.

Retter; sie ist von Gras, und zwar von Gras, das von dem Platze genommen ist, wo die Mannschaft eingeschlossen war. Im zweiten Punischen Kriege hat der Senat und das Volk zu Rom dem Quintus Fabius Maximus die Grasskrone zuerkannt, weil er Rom gerettet hatte. — Bürgerkrone heißt diejenige, welche ein Bürger dem Bürger, welcher ihn in der Schlacht gerettet hat, als Zeugniß dieser Rettung gibt. Sie wird aus Eichenlaub geflochten. Ursprünglich mußte Derjenige, welcher der Bürgerkrone würdig sein sollte den Feind getödtet und den Platz behauptet haben. Als später Kaiser Tiberius befragt wurde, ob Der die Bürgerkrone bekommen dürfe der einen Bürger gerettet, 2 Feinde getödtet, dann aber sich vom Platze hätte verdrängen lassen, schrieb er zurück, auch ein Solcher wäre ihrer würdig. Als Cicero die für den Staat höchst gefährlich Verschwörung des Catilina entdeckt und vereitelt hatte, wurde im Senat der Vorschlag gethan, ihm eine Bürgerkrone zu verleihen. — Die Mauerkrone [muralis corona] gibt der Feldherr Dem, welcher zuerst über eine feindliche Stadtmauer eingedrungen ist. Dagegen ist sie so gestaltet, als ob sie Mauerzinnen trüge. — Die Lagerkrone [castrensis corona] bekommt Derjenige, welcher zuerst kämpfend in's feindliche Lager eingedrungen ist. Sie ist so gestaltet, daß sie einen Palisadenzaun vorstellt. — Die Schiffskrone [navalis corona] wird Demjenigen zugesprochen, welcher in einer Seeschlacht zuerst kämpfend ein feindliches Schiff betreten. An ihr sind gewissermaßen Schiffsschnäbel dargestellt. — Die Mauer-, Lager- und Schiffskrone pflegen aus Gold gemacht zu werden. — Die Ovationskrone wird aus Myrten geflochten, und wurde von Feldherrn getragen, die eine Ovation zu Rom hielten. Die Ovation wird gehalten, wenn der Krieg gering, der Sieg leicht oder über verächtliche Feinde, wie Sklaven und Seeräuber, erfochten war. Deswegen trägt der Feldherr dann nur die Myrte, welche der Venus, aber nicht dem Mars heilig ist. — Als Marcus Crassus den Krieg gegen die unter Spartacus sechtenden Sklaven beendet hatte und eine Ovation halten wollte, erlangte er durch besondere Gunst die Erlaubniß, dabei einen Lorbeerkrantz statt des Myrtenkranzes zu tragen. — Als Marcus Fulvius seinen Soldaten wegen ganz geringer Leistungen Kränze zuerkannt hatte, z. B. wenn sie fleißig am Wall gearbeitet, fleißig am Brunnen gegraben hatten, so wurde er deswegen von Marcus Cato gehörig getadelt.

Lucian., Anacharsis 9. Unfre Kampfpreise bestehen in Olympia aus einem Olivenkranz, auf dem Isthmus aus einem Pinienkranz, in Nemea aus einem Selleriekranz, in Pytho³⁷⁵⁾ aus den heiligen Äpfeln des Gottes³⁷⁶⁾, in den Ianathenäen aus Del vom Baume der Minerva³⁷⁷⁾.

Herodian. 3, 8, 6. Das Volk hatte sich mit Lorbeer kränzt, und empfing ihn mit allen möglichen Ehren.

Diogenes Laërtius 2, 54. Als Xenophon einstmal mit einem Kranze auf dem Haupte [*ἐστεμμένος*] opferte, wurde ihm verkündet, daß sein Sohn in der Schlacht bei Mantinea gefallen war. Bei dieser Nachricht setzte er den Kranz ab [*ἀποστεφανώσθαι*]; als er aber erfuhr, daß sein Sohn tapfer kämpfend gefallen, setzte er den Kranz wieder auf.

Aelian., var. hist. 3, 1. Als Apollo den Drachen Python, welcher Delphi bewachte, getödtet, ging er, auf Befehl des Zeus, in das Thal Tempe, badete sich dort, bekränzte sich mit Lorbeer, nahm auch einen Lorbeerzweig in seine Rechte, ging dann nach Delphi, und übernahm das dortige Orakel. Jetzt steht ein Altar auf der Stelle, wo er sich bekränzt und den Zweig abgebrochen hat. Noch jetzt schicken die Delphier alle 9 Jahre eine Gesandtschaft von Jünglingen in das Thal Tempe. Diese opfern da, und gehen dann wieder von Dannen, nachdem sie sich Kränze von Lorbeer in's Haar geflochten haben. — Auch bei den Pythischen³⁷⁸⁾ Spielen werden den Siegern Kränze von diesem Lorbeer zuertheilt.

c. Hochzeitkränze.

Bei den Griechen waren die Thüren der beiden hochzeitlichen Häuser festlich mit Laubgewinden geschmückt; die Braut, der Bräutigam und deren Begleiter trugen Kränze. Siehe Böttiger, Kunstmythol. S. 253; Schol. zu Aristoph. Pax 869; vgl. Av. 159; Liban. Or. 36, p. 325 R.; Plutarch. Amat. 10, p. 27; W. A. Beder, Charicles, Theil 2, S. 467.

Bei den Römern waren ebenfalls Hochzeitkränze gebräuchlich, wie denn z. B. Festus sagt: Corolla bedeutet einen kleinen

³⁷⁵⁾ Delphi. — ³⁷⁶⁾ Apollo. — ³⁷⁷⁾ Olivenöl.

³⁷⁸⁾ Die Pythischen Spiele wurden bei Delphi gehalten.

Kranz; ein solcher wird von der Neuvermählten getragen, und muß aus Blumen und Kräutern bestehen, die sie selbst gepflückt.

d. Kränze bei Gastmählern.

Die Kränze wurden erst nach der Mahlzeit, ehe das Trinken begann und das Trankopfer gebracht wurde, gereicht. S. Athenäus 15, 33; Plutarch. VII Sap. conv. 5. t. I. p. 593 W. Symp. III; 1, 1, p. 625.

e. In Krankheit.

Diogenes Laërtius de vitis philosophorum 4, 57. Der Kranke hängt Wegdorn [*δάμνος*] und Lorbeer an seine Thür.

f. Schmuck der Leiche.

Die Bekränzung der Leiche wird bei den Griechen an folgenden Stellen nachgewiesen: Aristoph. Eccles. 538 u. 1032; Lysistr. 602; Alciphr. epist. 1, 36 (Bedder, Charicles, Bd. 2, S. 172.) — Ferner sagt Valerius Flaccus, Argonaut. 5, v. 1 seqq.: „Als auf dem Schiffe der Argonauten der Wahrsager Idmon gestorben war, wurde sein Haupt mit weißem Laub³⁷⁹⁾ und Bändern umwunden, dann wurde er auf die Bahre gelegt.“ Ael. var. hist. 6, 6: „Pacedämonier, die tapfer kämpfend in der Schlacht gefallen waren, wurden mit Oliven- und andren Baumzweigen bekränzt.“

Von dem karthagischen Feldherrn Hannibal erzählt Valerius Maximus 5, 1, 6: Als der römische Feldherr Marcus Marcellus im Lande der Bruttier kämpfend gefallen war, ließ ihn Hannibal mit einem Lorbeerkranze schmücken und standesgemäß begraben.

Bei den Römern schrieb ein Gesetz der 12 Tafeln vor, daß ein durch Sieg in Kampfspiele oder im Krieg erworbener Kranz [*corona virtute parta*, sagt Cicero] sowohl Dem, der ihn erworben, als auch dessen Vater im Tode aufgesetzt werden dürfe. Cicero de Legibus 2, 24; Plin. 21, 3, 5.

Fulvius Ursinus, welcher im Jahr 1530 zu Rom geboren wurde, sagt, jenes Gesetz habe also gelautet: „Quei. coronam.

³⁷⁹⁾ Wehl von Silberpappel.

et. ipsius. pecuniave. eius. virtutisve. diditor. ipseique. rtuo. parentalibus. eius. quom. entus. positos. est. quom. foris. exfertor. impositad. se. fravde. estod.

Suidas, welcher um's Jahr 1000 nach Christo lebte, sagt: en Todten gab man einen Kranz, weil sie den Kampf des Lebens anden hatten.“

g. Schmuck des Leichenhauses, der Bahre.

Virgil., Aeneis 11, v. 64 seqq. Als Turnus in der Schlacht den Pallas getödtet, beschloß Aeneas, diesen mit großen Ehren zu begraben. Er ließ eine Bahre [feretrum] aus Zweigen Erdbeerbaums [arbutæ virgæ] und der Eiche [vimen ærnum] flechten, mit Stroh [stramen] belegen, und das so entstandene Lager [torus] mit frischem Laube beschatten [obtentu fronium inumbrare].

Horatius, Od. 2, 14, v. 21 seqq. Der Todte muß die Ehre und Alles was ihm lieb ist, verlassen; ihm folgt nur die trauere Cypressse.

Plin. 16, 10, 18. Die Rothtanne [picea] wird bei Leichenbegängnissen gebraucht, theils zur Anzeige des Todesfalls die Hausthür gestellt, theils grün auf den Scheiterhaufen gelegt.

Plin. 16, 33, 60. Die Cypressse ist dem Gott der Unterwelt heilig [Diti sacra], und wird als Zeichen eines Todesfalls an der Thür der Häuser gestellt.

Lucanus 3, v. 442. Die Cypressse ist das Zeichen der Hölle.

Statius, Thebais 6, v. 54 seqq. Das Lager des Todten, der Bahre, wird aus traurigen Zweigen und zarter Cypressse gestreut. Auf das Geflecht wird eine Lage Stroh gelegt, auf diese Lage von Grassguirlanden, dann eine Schicht bunter, dem Himmeltode geweihter Blumen, und diese werden mit morgenländischem Weihrauch und mit Zimmt [cinnamum] belegt.

Plut., Philopömen 21. Als Philopömen begraben ward, der Sohn des achäischen Feldherrn, Polybius, die Aschenurne [urnam] mit sich, aber sie war vor der Menge der Bänder und Kränze nicht zu sehn.

Artemidorus, Oneirocritic. 4, 59. Beim Leichenzuge die Olivenzweige als Schmuck.

Festus, Exc. p. 48 L. Man stellte aus dem Grunde Cypressenzweige an die Thüren der Verstorbenen, weil dieser Baum nicht wieder wächst, wenn er einmal gefällt ist, so wie der Mensch, wenn er gestorben, nicht wieder zum Leben gelangt. Die Cypresse war demnach auch dem Gotte der Unterwelt heilig.

Servius zu Virgil. Aen. 3, 64. Es war römische Sitte, daß Cypressen vor die Hausthür der Todten gestellt wurden, weil diese Bäume absterben, sobald sie gefällt sind.

h. Schmuck des Scheiterhaufens.

Virgil., Aeneis 6, v. 211 seqq. Als Aeneas den Misenus begraben wollte, weinten die Trojaner, bauten einen ungeheuren Scheiterhaufen [pyra] aus fettem Kienholz [tāda] und gespaltnem Eichenholz [robur sectum], belegten dessen Seiten mit dunkel belaubten Zweigen, stellten vor ihm als Zeichen der Trauer Cypressen [feralis cupressus] auf, und schmückten ihn mit glänzenden Waffen. Die Leiche salbten [ungere] sie alsdann, senkzten, legten sie auf das Lager [torus]³⁸⁰⁾, deckten sie mit Purpurgewändern, zündeten die Pähre an, und verbrannten sie sammt dem bei der Leiche liegenden Weihrauch, den Opferluchen und dem in großen Krügen gegebenen Zusatz von Olivenöl [olivum].

Plin. 12, 18, 41. Als Kaiser Nero seine Gemahlin Poppäa bestattete, verbrannte er bei dieser Gelegenheit so viel Weihrauch, daß man berechnete, Arabien könnte in einem ganzen Jahr nicht so viel hervorbringen. Dabei muß man auch noch berechnen, wie viel Weihrauch jedes Jahr bei den zahllosen Leichenbegängnissen massenweis verbrannt und außerdem noch in einzelnen Krümchen den Göttern dargebracht wird.

Statius, Sylvā 5, 1, v. 209 seqq. Als Abascontius seine Gemahlin Priscilla bestattete, wurden, zur Verbrennung bestimmt, im langen Leichenzuge alle Blumen getragen, die Arabiens und Ciliens Frühling erzeugt, auch die Blumen des Sabäerlandes, die Gewürze Indiens, auch Weihrauch und palästiniſcher Balsam.

³⁸⁰⁾ Wie wir eben aus Virgil., Aen. 11, 64, ersahn, befand sich das Lager, torus, auf der Pähre, feretrum. Beides wurde, wie wir hier aus Virgil., Aen. 6, v. 211 seqq., schließen, die Leiche tragend, auf den Scheiterhaufen gelegt und mit verbrannt.

Herodianus, *Histor.* 4, p. 88 ed. **Henr. Stephani**, 181. Man legte alle möglichen Gewürze, wohlriechende Früchte und Kräuter, so viel deren die Erde erzeugt, massenweis auf den Scheiterhaufen.

Man kann hier noch vergleichen: **Servius** zu **Virgil**. *Aen.* 216; **Juvenal.**, *Sat.* 14; **Persius**, *Sat.* 14; **Ovid.** *ad Liviam Augustam*, v. 188; **Lucanus**, *Phars.* 8, 729; **Propertius** 4, 8, 2; **Statius**, *Sylvä* 3, 3, 33; 2, 4, 33; 2, 1, 157; 2, 6, 86; **Jarvialis**, *Epigr.* 5, 11.

i. Der Scheiterhaufen.

Daß der Scheiterhaufen in der Regel aus Holz aufgebaut wurde, welches die in der Nähe wachsenden Bäume lieferten, versteht sich wohl von selbst. Daß man, wo sich reichliche Auswahl bot, wohlriechendes oder besonders gut brennendes wählte, ist auch natürlich. Wir wollen nur einige hierher gehörige Stellen der alten Schriftsteller näher betrachten.

Virgil., *Aeneis* 6, v. 175 seqq. Als Aeneas seinen tapferen Waffengefährten **Misenus**, den der Meeresgott **Triton** am Ufer packt, erschlägt, und dann wieder auf's Trockne geworfen hatte, bestatten wollte, erhoben die Trojaner erst ein großes Jammergeschrei, dann rüsteten sie sich weinend, einen ungeheuren Scheiterhaufen zu errichten. Sie gingen in den alten Wald, die Behausung wilder Thiere, sie fällten mit Aexten die Rothtannen [*picea*], die Flegelichen, die Eschen [*fraxinus*]³⁸¹⁾, die Steineichen [*robur*], und wälzten riesige Manna-Eschen [*ornus*] von den Bergen herab.

Statius, *Thebaïs* 6, v. 98 seqq. Als **Archemorus** bestattet werden sollte, beschloßen dessen Gefährten, einen hoch in den Himmel ragenden Scheiterhaufen aufzuthürmen. Sie gingen in den alten Wald; es fielen unter den Hieben der Aexte die alten Rothbuchen [*fagus*], die Eichen [*chaonium nemus*], die immergrünen Eypressen, die Rothtannen [*picea*], die Manna-Eschen, die Flegel-Eichen, die giftigen Eiben [*taxus*], die blutgierigen Eschen³⁸²⁾, die unverweslichen Steineichen, die hohen

³⁸¹⁾ *Fraxinus excelsior*, Linné.

³⁸²⁾ Blutgierig, weil man die Schäfte der Speere aus ihnen zu machen legte.

Weißtannen [abies], die wasserliebenden Erlen [alnus], die den Weinreben befreundeten Ulmen.

Aelian., Variā historiā 5, 6. Als der indische Weise Kalanus freiwillig den Entschluß gefaßt hatte, sich lebend dem Feuertode zu weihen, nahm er feierlich von Alexander, von den Macedoniern und dem Leben Abschied, ließ sich in der schönsten Vorstadt Babylons einen Scheiterhaufen aus trockenem, sorgfältig gewählten und wohlriechendem Holze von Cypressen-Wachholder [ἰσῶρος]³⁸³⁾, von Lebensbaum [θύον]³⁸⁴⁾, Cypresse, Myrte und Lorbeer errichten, setzte einen Kranz von Rohr auf das Haupt, bestieg den Scheiterhaufen, ließ ihn anzünden, und wankte nicht, bis er verschied.

Man kann ferner vergleichen: Euripides, Hercules furens, v. 241; Sophocles, Trachin., v. 1202; Virgil., Aeneis 11, 134; Silius Italicus 10, v. 529.

Manilius, Astronomica 4, 50 seqq., erzählt, die Leiche des Pompejus sei auf einem Scheiterhaufen verbrannt worden, der aus den Trümmern eines gestrandeten Schiffes gebaut war.

K. Löschen des Feuers. Urne.

Homer., Ilias 23, 237 seqq. Als der Scheiterhaufen, auf welchem die Leiche des Patroklos lag, abgebrannt war, sprach Achilles: „Löschet nun alle Ueberbleibsel des Feuers, so weit sie reichen, mit funkelndem Wein; dann wollen wir die Gebeine des Patroklos sammeln; sie sind leicht zu erkennen, weil sie auf der Mitte des Scheiterhaufens gelegen haben; die Pferde und die 12 geschlachteten Trojaner haben am Rande gelegen. Wir wollen die Gebeine in eine goldne Urne und fetten Talg legen.“

Homer., Odyssea 24, v. 65 seqq. Als die Leiche des Achilles dem Feuer übergeben ward, wurden rings viele fette Schafe und Kinder geschlachtet; die Leiche war in ein göttliches Gewand, in vielen Talg und süßen Honig gehüllt. Wie dann das Ganze verbrannt und über Nacht verköhlt war, wurden die weißen Gebeine des Achilles gesammelt, und in eine Urne gelegt, die mit einer Mischung von Wein und Talg gefüllt war.

Virgil., Aeneis 6, 226. Als der Scheiterhaufen eingestürzt

³⁸³⁾ Juniperus phönicea, Linné. — ³⁸⁴⁾ Thuja articulata, Vahl.

ar, und die Flamme ruhete, löschten sie die glimmende Asche mit Wein.

Ovid., Tristium 3, 3, 65. Bin ich todt, so lege meine Leiche mit Blättern und Pulver von Amomen³⁸⁵⁾ in eine kleine Urne, und begrabe sie in der Vorstadt Rom's.

Tibullus 3, 2, v. 17 seqq. In schwarzem Trauergewande mögen sie meine Gebeine sammeln, sie mit Wein und dann mit Milch abwaschen, sie mit Tüchern wieder abtrocknen, in ein Marmorgefäß thun, und die Zwischenräume mit morgenländischen Gewürzen füllen.

Propertius 1, 17, v. 22. Wäre ich gestorben, und legte Jemand meine Gebeine in zarte Rosenblätter, so würde mir die Erde leicht sein.

Plin. 35, 12, 46. Marcus Varro hatte den Wunsch gehabt, nach pythagorischer Art und Weise in einem thönernen Sarge, gefüllt in Blätter von Myrten, Olivenbäumen und Schwarzapfeln, begraben zu werden.

Plutarchus de Lycurgo 27. Lykurg schaffte alles aberländische Wesen und alles unnütze Gepränge bei Begräbnissen ab, und befahl, dem Todten nichts mit in's Grab zu geben, als ein rothes Kleid, in das er gehüllt, und Olivenzweige, mit denen er besetzt wurde.

Ausonius, Epitaphia Heroum 36. Besprenge die Gebeine mit Wein und mit Del [unguen] der lieblich duftenden Narde [rose olens nardus]³⁸⁶⁾, füge purpurfarbige Rosen und Balsam hinzu.

Quintus Smyrnäus, Derelictor. lib. 5, v. 651. Als das Feuer die Leiche verzehrte, löschten sie die Gluth mit Wein.

I. Bäume, die das Grab beschatten.

Euripides, Electra, v. 323. Das Grab des Agamemnon wird verächtlich behandelt, und niemand hat bei ihm den Göttern ein Opfer von Wein gebracht, oder Myrten gepflanzt.

Euripides, Electra, v. 512. Ich habe das Grab mit Myrten umgeben.

³⁸⁵⁾ Was amomum gewesen, läßt sich nicht bestimmen. Noch jetzt geht verschiedene Gewürzwaare unter dem Namen Amomen.

³⁸⁶⁾ Die Indische Narde, Valeriana Jatamansi, Roxb.

Theophrast., Hist. plant. 4, 13, 2. Die Speise-Eichen [*πρῦδος*] ³⁸⁷⁾ auf dem Grabmale des Ilos bei Troja haben ein sehr hohes Alter.

Virgil., Aeneis 3, v. 22. Auf dem Grabhügel des Polydorus wuchsen Kornellen [*cornea virgulta*] und Myrten.

Virgil., Aen. 5, v. 561. Um das Grab des Anchises wurde ein großer heiliger Hain gepflanzt.

Virgil., Aen. 11, v. 850. Der Grabhügel des alten laurischen Königs Dercennius war mit schattenden Flex-Eichen bedeckt.

Horat., Epod. 5, v. 15. Die Giftmischerin Canidia hat von Gräbern wilde Feigenbäume [*caprificus*] und trauernde Cypressen [*cupressus funebris*].

Propertius 3, 14, v. 25. Mögen die Götter dafür sorgen, daß ich nicht an einem Wege begraben werde, wo die Menschen immer hin und her laufen. Weit vom Wege möchte ich im Schatten der Bäume ruhen [*me tegat arborea coma*].

Strabo, Geograph. 5, 3, p. 236 ed. Casaub. Bei Rom, in der Nähe des Marsfeldes, steht das prachtvolle Mausoleum des Augustus. Es bildet einen aus weißem Marmor aufgeführten Hügel, der bis zur Spitze mit immergrünen Bäumen [*ἀειδελές δένδρον*] besetzt ist. Obenauf steht das eiserne Bildniß des Kaisers; unter dem Hügel sind die Grabgewölbe für ihn, seine Verwandten und Freunde, hinter ihm liegt ein großer Hain [*ἄλσος*] mit herrlichen Gängen, in dessen Mitte eine Erhöhung ist, wo die Leiche des Augustus verbrannt wurde. Diese Erhöhung ist mit Schwarzpappeln [*αἰγιόρος*] bepflanzt, von einer Mauer aus weißem Marmor umgeben, und hat rings ein eisernes Geländer.

Suetonius de Octaviano 100. Das Mausoleum, welches sich Kaiser Augustus zwischen der Flaminischen Landstraße und dem Ufer der Tiber gebaut hatte, war von Wäldern und Spazierwegen umgeben, und Augustus erlaubte Jedem, dort nach Belieben herumzugehn.

Plin. 16, 44, 88. Noch jetzt stehen Ilum gegenüber a Hellespont Bäume auf dem Grabe des Protefilaus aus der alten Zeit her, und bei der Stadt stehen Eichen [*quercus*] auf dem

³⁸⁷⁾ *Quercus Esculus*, Linné.

Grabhügel des Ilius, welche damals gepflanzt sein sollen, als man die Stadt Ilium zu nennen begann.

Martialis 1, 89. Auf dem Grabe des lieben Knaben soll kein Denkmal aus Parischem Marmor stehen; es soll von zerbrechlichem Buchsbaum, von dicht beblätterten Neben [palmes] beschattet, und mit grünem, von meinen Thränen befeuchteten Grasse bewachsen sein.

Silius Italicus, Punicorum 1, v. 81. Mitten in der Stadt Karthago stand das mit heiliger Scheu verehrte Grab der Elissa im dichten Schatten der Eiben [taxus] und Tannen [picea]³⁸⁸⁾.

Arrian., Expositio Alexandri 6, 29. Das Grabmal des Cyrus, welches Alexander zu Pasargadä fand, lag in dem königlichen Parke, von allerhand Bäumen umgeben.

m. Schmuck des Grabes und Opferwein.

Sophocles, Electra, v. 896. Als ich an das alte Grab des Vaters kam, sah ich, daß auf die Mitte frische Milch gegossen, und daß der Rand mit Blumen aller Art rings belegt war.

Virgil, Aeneis 5, v. 77. Als Aeneas das Grab seines Vaters Anchises wieder besuchte, goß er zwei Becher Weines, zwei mit frischer Milch und zwei mit heiligem Blute gefüllte aus, und streute purpurfarbige Blumen drauf.

Virgil, Aeneis 6, v. 883. Streut mit vollen Händen Lilien und purpurfarbige Blumen auf das Grab.

Tibullus 2, 4; 47. Bist du gut gewesen, so werden Thränen bei deiner Bestattung fließen, und bist du alt geworden, so werden alte Freunde jährlich deinen Grabeshügel mit Blumenguirlanden schmücken, und sagen: „schlummre sanft den Todesschlummer.“

Plutarchus de Timoleonte. Als Timoleon mit dem Heere einen Hügel hinan ging, begegneten ihm Maulesel, welche Sellerie [σέλινον] trugen. Das hielten die Soldaten für eine üble Vorbedeutung, weil es Sitte³⁸⁹⁾ ist, die Denkmäler der Todten mit Sellerie zu bekränzen.

Suetonius de Nerone 57. Es gab doch Leute, die noch viele Jahre lang Nero's Grab mit Blumen schmückten.

³⁸⁸⁾ Picea ist hier allgemein für die Bäume der linnéischen Gattung *Pinus* zu nehmen. ³⁸⁹⁾ Bei den Griechen.

Man kann hier noch vergleichen: Propertius 3, 14, 23; Polyänus, Strategemat. 5, 12.

n. Der Leichenschmaus.

Cicero de legibus 2, 2. In Athen hat seit der Zeit des Cektrops die Sitte geherrscht, daß der Todte bald in ein Grab gelegt wurde, daß die Verwandten ihn mit Erde bedeckten, und daß diese dann mit Getreide besät wurde. Darauf folgte ein Schmaus, bei welchem die Verwandten bekränzt erschienen.

Plin. 18, 12, 30. Manche glauben, in den Busbohnen [faba] stäken die Seelen der Verstorbenen, und deswegen bedient man sich ihrer bei Leichenfeierlichkeiten.

Plin. 20, 11, 44. Chrysippus und Dionysius stimmen darin überein, daß es Unrecht sei, den Sellerie [apium] an Speisen zu thun, weil er nur zum Leichenschmaus gehöre.

Plutarchus, Quaest. roman. 95 (p. 286). Beim Leichenschmause [περὶ δειπνον] bedient man sich vorzugsweis der Busbohnen [ῥσπριον].

o. Bekränzung des Herdes, der Laren.

Cato de r. r. 143, 2. Die Haushälterin fege täglich den Herd, und lege an jedem Festtage einen Kranz darauf.

Plautus in Trinummo, act. 1, sc. 2, v. 1. Ich wünsche, daß unser Lar³⁰⁰⁾ mit einem Kranze geschmückt werde.

Juvenal., Satir. 9, v. 137. Ihr Laren, die ich mit Weihrauch, oder mit Getreide, oder mit einem Kranze zu verehren pflege.

XVI. Künstliche Blumen und Früchte.

Plin. 21, 2, 3. Im Winter, wo die Erde keine Blumen bietet, trägt man künstlich aus gefärbten Hornspänen gemacht.

Plin. 35, 12, 45. Marcus Varro versichert, daß er in Rom einen Mann Namens Possis gekannt, welcher Früchte, Trauben und Fische künstlich so vollkommen nachbildete, daß man sie von natürlichen nicht unterscheiden konnte.

³⁰⁰⁾ Hausgott.

Arrianus, Dissertationes Epictet. 4, 5, und Diogenes Laërtius erwähnen aus Wachs gemachte Früchte; — Aelius Lampridius de Heliogabalo 25 erzählt, der Kaiser Heliogabal habe seinen Gästen oft als Dessert nur aus Wachs, oder Elfenbein, oder gebranntem Thon, oder Marmor, oder andern Stein gefertigte Speisen [also wohl vorzüglich Früchte] vorgesetzt; sie hätten sich also damit begnügen müssen, diese Herrlichkeiten anzusehn, während er sich eben dieselben in natura austragen und vortrefflich schmecken ließ.

XVII. Garten der Hesperiden.

Der Garten der Hesperiden gehört der Fabel an, und es läßt sich nichts Näheres über ihn ermitteln.

Varro de r. r. 2, 1, 6. In Libyen wohnten vor alten Zeiten die Hesperiden; von diesen holte Herkules Ziegen und Schafe, und man sagte, er hätte da aurea mala geholt. Darunter sind aber nicht goldne Äpfel, sondern, wie gesagt, goldne Ziegen und Schafe zu verstehn. Golden heißen aber die Schafe, weil ihre Wolle einen hohen Werth hat; und mala ist nur eine Abänderung des Wortes mela, welches Schafe bedeutet; bei uns heißen sie belä; das kommt daher, weil die Griechen die Stimme des Schafes durch *bel* ausdrücken, während wir Römer *bee* sagen, und davon auch die Blüten *belare* nennen.

Ovid. Metamorph. 11, v. 113. Die Äpfel, welche Minos berührte, verwandelten sich in pures Gold, und sahen aus wie die Äpfel der Hesperiden.

Plin. 5, 1, 1. In Mauretanien, nicht weit von der vom Kaiser Claudius gegründeten Kolonie *Vixus*³⁹¹⁾, ist ein Ort, an den sich viele Sagen knüpfen. Dort soll nämlich die Königsburg des Antäus, dort der Kampf mit Herkules, dort der Garten der Hesperiden gewesen sein.

³⁹¹⁾ Jetzt Larache.

XVIII. Der Zaun.

Varro de r. r. 1, 14. Es gibt vier Arten von Einhegungen, womit man ganze Güter oder einzelne Theile derselben schützt: 1) Man zieht einen lebendigen Zaun [sepes] von Sträuchern [virgultum] oder Dornbüschen [spina]; ein solcher kann von anderen Menschen nicht in Brand gesteckt werden. — 2) Man schlägt Pfähle dicht neben einander ein, und durchflucht sie quer mit Astwerk; oder man setzt dicke Pfähle weit von einander, durchbohrt sie, und setzt 2 oder 3 Querstangen ein, oder man bildet einen Zaun von starken Palisaden. — 3) Oder man zieht einen Graben, und bildet an ihm hin einen Erdwall. Der Graben kann auch zur Aufnahme von Wasser dienen, und zu dessen Ableitung, wenn er Fall hat. In Heerstraßen und an Flüssen sind dergleichen Gräben besonders brauchbar; im letzteren Falle geben sie Schutz gegen Ueberschwemmung. — 4) Man baut eine Mauer, die entweder aus Bruchsteinen besteht oder aus Backsteinen, oder aus ungebrannten Lehmsteinen, oder aus Erde, die mit Steinen gemischt und in Formen gepreßt wird, wie man's in Spanien und bei Tarent sieht.

Geopon. 5, 44. Will man einen gut schützenden Zaun [φραγμός] haben, so zieht man einen Graben, der eine Elle tief ist, schlägt Pfähle hinein, und befestigt an diese eine aus Rinsen geflochtene Schnur [σχοινίον], so daß diese im Graben ausgespannt ist. Dann nimmt man Mehl von Erben [ἔροβος]³⁹²⁾, Früchte [καρπός] von Brombeeren [βάτος], von Paliurus [παλιούρος]³⁹³⁾ und von Weißdorn [ὀξυάκανθα]³⁹⁴⁾, knetet Alles zusammen, bis es die Dicke von Honig hat, bestreicht die Schnur mit der Mischung, begießt die Sohle des Grabens, und läßt diesen noch einige Zeit offen. Dann schüttet man ihn mit der herausgeworfenen Erde wieder zu. Am 28 Tagen gehen die Samen schon auf, und sind bald einen Fuß hoch.

Man bekommt auch bald einen Zaun, wenn man ohne Weiteres eine Rinsenschnur mit Brombeerfrüchten reibt, in die Erde gräbt, starke Rohrstücke³⁹⁵⁾, die aber schief zu stehen kommen, mit einpflanzt, und das Ganze mit Dünger deckt.

³⁹²⁾ Ervum Ervilia, Linné. — ³⁹³⁾ Rhamnus Paliurus, Linné.

³⁹⁴⁾ Crataegus Oxyacantha, Linné.

³⁹⁵⁾ Vom Pfahlrohr. Arundo Donax, Linné.

Andre legen den Zaun so an: Sie schneiden Brombeerweige in Stücke, legen sie eine Querhand tief in die Erde, und gießen sie, bis sie treiben.

XIX. Heilige Haine.

Xenophon, Anabasis 5, 3. Als Xenophon mit seiner Heere glücklich aus Asien nach Griechenland zurückgekehrt war, kaufte er für das aus der Kriegesbeute gelöste Geld ein Stück Landes in der Landschaft Elis, und baute daselbst nach dem Muster des Dianentempels zu Ephesus, jedoch weit kleiner, einen Tempel und einen Altar für die Diana. Der zum Tempel gehörige Platz enthielt eine Wiese, ferner mit Wald bestandene Berge, so daß der Ertrag hinreichte, Schweine, Ziegen, Schafe und Kinder zu nähren, und Pferde zu füttern, die mit Wagen zu den Festen kamen. Ein reiches Flüsschen mit Namen Selinus floss durch die Besitzung. Selinus hieß auch der Fluß beim Dianentempel zu Ephesus. — Um den Tempel herum ward ein Hain [ἄλσος] von Obstbäumen gepflanzt, und neben dem Tempel ward eine Säule aufgerichtet, worauf geschrieben stand: „Diese Stelle ist der Diana heilig. Wer sie zerstört und benutzt, muß jährlich den Zehnten opfern; von Dem was übrig bleibt, muß er den Tempel in Stand erhalten. Thut er Das nicht, so wird die Göttin es ahnden.“

Cato de r. r. 139. Will man einen heiligen Hain [lucus] lichten [conlucare], so schreibt die römische Sitte Folgendes vor: Bringe ein Schwein als Sühnopfer dar, und sprich dabei die Worte: „Bist Du der Gott oder die Göttin, denen dieser Hain geweiht ist, und denen ein Schwein geopfert werden muß, wenn dieser Hain gelichtet wird, so opfre ich hiermit dieses Schwein als Sühnopfer, und flehe mit guten Gebeten, daß Du mir, meinem Hause, meinem Gesinde und meinen Kindern Wohlwollen und Gnade anweisen mögest. Nimm dieses, Dir zu Ehren dargebrachte Sühnopfer gnädig auf.“

Lucanus, Pharsalia 3, v. 399 seqq. Als Julius Cäsar die Stadt Massilia ³⁹⁹⁾ zu belagern begann, fand er in deren

³⁹⁹⁾ Jetzt Marseille.

Nähe einen Hain, der seit Menschengedenken von keiner Art berührt worden, dessen Aeste, dicht verwachsen, den Boden mit undurchdringlichem Schatten deckten. In diesem Haine wurden nicht die milden römischen Gottheiten, Pane, Sylvane und Nymphen, verehrt; die Altäre waren dort zu grausamen, barbarischen Opfern aufgebaut, und jeder Baum mit Menschenblut gedüngt. Vögel wagten es nicht, sich auf den Zweigen niederzulassen; das Wild vermied den schauerlichen Ort; kein Wind, kein aus den Wolken zuckender Blitz wagte, die Bäume anzutasten. Regungslos stand in schauerlicher Stille das Laub. Aus Quellen floß ein dunkelfarbiges Wasser. Die im Haine stehenden Götzenbilder waren roh und kunstlos aus alten Baumstämmen zugehaun, und flößten den Soldaten Cäsar's um so mehr Schrecken ein, je schmutziger, bleicher und unbekannter sie waren. Auch ging die Sage, „in dem Haine wären Höhlen, die oft ein die Erde erschütterndes Brüllen hören ließen; umgestürzte Eiben richteten sich von selbst wieder auf; oft schiene der Wald zu brennen, ohne daß Feuer vorhanden wäre; Drachen hätte man um Eichen sich winden sehen“. — Auch die Bewohner des Landes wagten sich nicht in den furchtbaren Hain, der ganz in der Gewalt der ihn bewohnenden Götzen war. Selbst der Priester der Götzen wagte sich nur zagend hinein, und schauderte bei dem Gedanken, daß sie ihm begegnen könnten. — Diesen Hain befahl Cäsar zu fällen, denn er bedurfte zu seinen großen Belagerungsarbeiten Massen von Holz, und die Gegend bot kein andres. — Bei dem Befehle zitterten die tapfsten Hände seiner Soldaten; sie fürchteten die Heiligkeit des schrecklichen Ortes, und glaubten, wenn sie Hand anlegten, würden die Aeste sich gegen ihr eignes Haupt wenden. — Als Cäsar die Kohorten in banger Angst zaudern sah, ergriff er rüstig selbst eine zweischneidige Art, begann eine hohe Eiche zu fällen, und sprach, wie die Hiebe kräftig eingedrungen waren: „Fürchtet euch nicht, haut ohne Schaden den Wald nieder, und wisset, daß ein Unglück, das daraus entstehen könnte, doch nur mein eignes Haupt treffen würde.“ — Noch jagten die Leute; aber der Zorn Cäsar's schien ihnen verderblicher als der Zorn der Götter, und so begannen sie die gewaltige Arbeit. Es stürzten die Manna-Eschen [ornus], die knotigen Ilex-Eichen [ilex], die Bäume Dodona's³⁰⁷⁾, die wasserliebenden Erlen

³⁰⁷⁾ Eichen. — Zu Dodona in Epirus war ein berühmtes Orakel in

ie Trauer bedeutenden Cypressen; von den Aesten gemeinsame [robur] ward der gefällte Wald getragen. — zu die Wagen und Stiere der Pandleute mit Gewalt gehend das Holz zu seiner Bestimmung abgefahren.

sanias 5, 10 u. 21. Der heilige Hain [ἄλσος] zu Olympia wird von jeher Altis genannt, und auch braucht diesen Namen in seinen Gesängen, mit welchen er seinen Sieger verherrlicht. — In diesem Haine stehn Altäre, und Geschenke, welche den Göttern geweiht sind, auch die Bildsäulen, durch welche die Sieger in den Wettkämpfen rden.

. 12, 1, 2. Bäume waren die ersten Tempel der Götter, erst weicht ländliche Einfalt vorzüglich schöne Bäume der Wir beten die Bildnisse der Götter, welche von Gold und strahlen, nicht ehrerbietiger an, als die stillen Haine.

XX. Prophetische Bäume³⁹⁸⁾.



. 17, 25, 38. Wichtige Ereignisse werden prophezeit [sunt poma], wenn süßes Obst sich in saures verwandelt, oder saures in süßes, wenn aus einem wilden Feigenzähmer wird, oder umgekehrt. — Böses wird prophezeit [ostentum], wenn die Bäume schlechter werden. Das ist auch von der Verwandlung zahmer Oelbäume in weisse Trauben oder Feigen in dunkelfarbige, sich eine Platane in einen Olivenbaum verwandelt, in Rodicea geschehen ist, als Keres dahin kam. Ich könnte viele in's Unendliche vermehren, denn ein ganzes von Aristarchides griechisches Buch ist damit angefüllt, und ebenfalls, von Cajus Epidius verfaßtes, in welchem auch zu lesen ist, daß Bäume gesprochen haben. — Kurz vor dem Untergange von Pompejus' des Großen ist im Rumanischen ein Baum gesehen, daß nur noch wenige Zweige hervorragten; das

Hain. Siehe Claudius Claudianus, Panegyricus in tertium Honorii 117. — ³⁹⁸⁾ Aberglaube.

war eine schlimme Vorbedeutung, und man fand auch in den Etruskischen Büchern die Weissagung, daß Mord und Todtschlag erfolgen würde. — Es ist auch ein Zeichen hereinbrechenden Unheils, Bäume an ganz unpassenden Stellen wachsen, wie z. B. an Häuptern der Bildsäulen, auf Altären, oder auf einem Baume wuchs z. B. zu Rhizicus kurz vor der Belagerung ein Feigenbaum aus einem Lorbeerbaume hervor; und zu Tralles sprang aus dem Fußgestell, worauf die Bildsäule des Diktators Cäsar um die Zeit seiner Bürgerkriege eine Palme. — Während des Krieges gegen Perseus wuchs in Rom auf dem Capitolium an dem Haupte Jupiter's eine Palme, und verhiess Sieg und Triumpf. Sie ward durch Stürme herabgeworfen; aber an ihrer Stelle entstand ein Feigenbaum. Piso, ein bedeutender Mann, begleitete dieses Ereigniß mit der Bemerkung, daß sich von dieser Zeit an die Sitten der Römer verloren haben. Merkwürdiger aber als der Art, wovon man seit Menschengedenken gehört, ist eine politische Erscheinung, die sich im marrucinischen Gebiete, und zu unsrer Zeit, vor dem Sturze des Kaisers Nero zugetragen; es setzte sich nämlich der ganze Olivengarten des Vectius M. Iulus, eines der angesehensten Männer aus dem Ritterstande, auf der andern Seite der Landstraße, und die Felder, welche jenseit gewesen, wanderten auf dessen frühere Stelle herüber.

XXI. Unglücksbäume.

Plin. 16, 26, 45. Für Unglücksbäume [*infelix arbor*] und für unbrauchbar bei jeder heiligen Handlung [*damnata religiosa arbor*] gelten alle, die weder gesät noch gepflanzt werden und keine Früchte tragen.

XXII. Den Göttern geheiligte Pflanzen

Da wir im Verlaufe unsrer Betrachtungen nicht selten auf her gehörige Andeutungen stoßen, so mögen, um Weitläufigkeit vermeiden, hier zwei Stellen genügen, welche eine kurze Zusammenstellung enthalten:

Virgil., Eclogä 5, v. 16. Die Pappel ist dem Herkules, die Weinstock dem Bacchus, die Myrte der Venus, der Lorbeer dem Apollo lieb und werth.

Plin. 12, 1, 2. Die Speiseeiche [äsculus] ist dem Jupiter, der Lorbeer dem Apollo, der Olivenbaum der Minerva, die Myrte der Venus, die Pappel dem Herkules geweiht.

XXIII. Verbena, sagmen.

Wir finden das Wort *verbena* in vielen Stellen der alten römischen Schriftsteller von Pflanzen gebraucht, die getragen wurden, so vom römischen Staate ein Bündniß geschlossen, Krieg angekündigt, Genußthuung gefordert, ferner wo auch ohne Rücksicht auf den Staat Verzeihung ersleht, geopfert, oder sonst eine religiöse Handlung vollführt wurde — Nähere Angaben über die einzelnen zu diesem Zwecke gebrauchten Kräuter fehlen bei jenen Schriftstellern, und wir müssen uns daher mit Dem begnügen, was die ältesten Erklärer derselben, Servius und Acro, sagen:

Servius, welcher um's Jahr 380 nach Christo lebte, sagt in Virgil's Aeneide 12, Vers 120, wo erzählt wird, Aeneas habe mit Turnus ein feierliches Bündniß schließen wollen, und dabei seien die Betheiligten mit *Verbena* bekränzt gewesen [*verbena tempora vincti*], Folgendes: „*Verbena* bedeutet an sich ein heiliges Kraut [*herba sacra*], namentlich, wie Viele glauben, den Rosmarin [*rosmarinus*], den man auch Libanotis [*λίβανωτις*] nennt, wenn er nämlich von der heiligen Stelle des Kapitols genommen wurde, und die Fetialen und der Pater patratus³⁰⁰⁾ sich damit bekränzten, wenn sie Bündnisse schließen, oder Krieg ankündigen wollten.“ — Es hat sich dann der Mißbrauch eingeschlichen, daß man auch alle heiligen Pflanzen Verbenen nennt, z. B. Lorbeer, Olive, Myrte.

Servius sagt ferner zu dem Verse in Virgil's Eklogen 8, 35, welcher lautet: „Verbrenne Verbenen und Weihrauch“, Folgendes: „Verbenen sind immergrüne wohlriechende Zweige; Andre

³⁰⁰⁾ Fetiales und pater patratus hießen die im Namen des Staates dergleichen Verhandlungen führenden Priester.

sagen, es seien überhaupt zu heiligen Handlungen dienende Zweige; Andre, es seien vorzüglich Olivenzweige zu verstehen; Andre bezeichnen es auf den Rosmarin. Immer kommt's aber darauf hinaus, daß es grüne Zweige sind."

Horatius sagt in der neunten Ode des vierten Buches S. 7: „Mein Altar ist mit Verbenen geschmückt, und ein Lamm soll geopfert werden.“ — Hierzu bemerkt Acro: „Verbenen sind alle Pflanzen, die bei festlichen Gelegenheiten zur Bekränzung der Altäre gebraucht werden; das Wort hat ursprünglich *herbenā* geheißen, ist aber durch veränderte Aussprache des *h* in *verbenā* übergegangen, wie man auch statt *Heneti Veneti* und statt *hesperus vespere* sagt."

Livius 1, 24, 4 erzählt, daß der römische Fetial Marcus Valerius bei Abschließung des Bündnisses zwischen dem König Tullus und den Albanern „*sagmina*, nämlich reine Kräuter aus der Burg, geholt habe, und daß der Fetial alsdann den Spurius Fufius zu seinem Gehülfen [*pater patratus*] erwählt, indem er dessen Haupt und Haar mit der *verbena* berührt.

Plin. 22, 2, 3 sagt: „Von jeher haben sich die Römer der *sagmina* bedient, wo es auf religiöse Feierlichkeiten ankam, durch die dem Staate aufgeholfen werden sollte, zugleich auch bei Opfern und Gesandtschaften der *verbenā*. Jedenfalls bedeuten beide Wörter Dasselbe, nämlich ein sammt seinem Erdballen auf der Burg ausgerissenes Kraut, und immer hieß einer der an die Feinde geschickten Gesandten *verbenarius*."

Festus gibt über *sagmen* folgende Erklärung: „*Sagmina* heißen die Verbenen, d. h. reinen Pflanzen, welche an einem heiligen Orte vom Consul, Prätor, oder abreisenden Gesandten, welche ein Bündniß schließen oder Krieg verkünden wollten, geholt waren."

Verbenen wurden auch bei Opfern gebraucht, die man der Venus darbrachte, wie aus Virgil., Ecl. 8, v. 65, aus Horat., Od. 1, 19, aus Calpurn. 11, 63 erhellt.

XXIV. Beschwören, Beheren ⁴⁰⁰⁾.

Plin. 25, 2, 5. Schon längst hat man die Kunst erfunden, Sonnen- und Mondfinsternisse Tag und Stunde im Voraus zu stimmen; aber doch hegt immer noch ein großer Theil des Volkes Aberglauben, daß diese Finsternisse durch menschliche Zauberkunst oder durch Zauberkräuter hervorgerufen werden, und daß die Weiber in solchen Hexenkünsten mächtiger sind als die Männer. Bezeichnend ist die ganze Welt voller Sagen von der Medea aus Kolchis und von andren Hexen, namentlich auch von der Italiänerin Circe, die man sogar göttlich verehrt. Mit Bezug auf die Circe mag auch wohl Aeschylus behaupten, Italien sei reich an den wirksamsten Kräutern, und mögen Viele glauben, solche Kräuter wachsen besonders um Circeji, wo Circe gewohnt. Dieser Glaube wird noch dadurch bestärkt, daß die Marser, jene bekannten Schlangenzüchter, von der bewußten Hexe abstammen. Auch Homer spricht in großer Bewunderung von der Circe, gibt aber doch in Hinsicht auf den Reichthum an Zauberkräutern Aegypten den Vorzug, und erzählt, wie die Gattin des dortigen Königs der Helena solche Kräuter gegeben, namentlich das berühmte Repenthes ⁴⁰¹⁾, welches Verwunden alles Mergers und Hasses bewirken und allen Sterblichen gekostet werden sollte.

Von Allen, deren Namen die Geschichte nennt, hat Orpheus am wenigsten etwas Genaueres über die Pflanzen gesagt. Nach ihm haben Hesiodus und Poesiodus dem Kraute Polion ⁴⁰²⁾ hohe Bewunderung gezollt. Orpheus und Hesiodus empfahlen, mit Polium zu kochen. Homer erhebt auch noch andre Pflanzen mit Lobeshymnen. Nach ihm schrieb der große Philosoph Pythagoras erst ein Buch über die Wirksamkeit der Pflanzen, worin er deren Bedeutung und Ursprung dem Apollo, dem Aesculap und überhaupt den unsterblichen Göttern zuschreibt. Ein ähnliches Buch schrieb Democritus, aber beide hatten vorher die Weisheit der Perser, Araber, Aeger und Aegyptier durchforscht. Jene alte Zeit war übrigens so fest von der unermesslichen Wichtigkeit der Sache überzeugt,

⁴⁰⁰⁾ Alles auf Aberglauben gegründet. — ⁴⁰¹⁾ ?

⁴⁰²⁾ *Toucrium Polium*, Linné.

daß sie selbst Unglaubliches für wahr ausgab. So hat z. B. der Geschichtschreiber Xanthus in der ersten seiner Erzählungen die Angabe, daß ein getödteter junger Drache von dem alten durch das Kraut Ballis⁴⁰³⁾ wieder lebendig gemacht, auch sei mit demselben Kraute Tylo, den ein Drache getödtet, gerettet worden. Auch Iuba erzählt von einem Menschen, der in Arabien durch die Kraft eines Krautes vom Tode zum Leben erwachte. Demokritus hat gesagt, und Theophrast hat's geglaubt, es gebe ein Kraut, dessen sich ein Vogel bediene, um durch bloße Berührung Reile, die von hinten in Bäume geschlagen worden, wieder herauszuziehn. — Das Dasein solcher Wunderkräfte ist allerdings nicht erwiesen; jedoch stößt man sich zu dem Geständniß genöthigt, daß Vieles über das Gewöhnliche hinausgeht; und daher kommt es denn auch wohl, daß Viele der Meinung sind, man könne mit Pflanzenträften Alles anrichten, nur kenne man die Wirkungen der meisten noch nicht. Zu denen, welche diesem Glauben huldigen, gehörte auch Herophilus, ein berühmter Arzt; er that den Ausspruch, daß manche Pflanzen vielleicht schon helfen können, wenn man sie nur mit der Fußsohle berührt. Jedenfalls ist es Erfahrungssache, daß sich Wunden und Krankheiten verschlimmern, wenn Jemand, der einen Weg zu Fuß gemacht hat, zu dem Patienten kommt.

Plin. 25, 2, 6. Für viele Pflanzen haben wir leider keine Namen, z. B. für diejenige, welche man in die Eden der Gärten eingräbt, und welche die merkwürdige Eigenschaft hat, dem alle Vögel von dem Felde zu verschrecken. — Das Auffinden der in Pflanzen verborgenen Kräfte hängt oft nur vom Zufall ab, und scheint es, als ob in manchen Fällen eine Gottheit sie absichtlich vermittelte, wie denn z. B. die höchst wichtige Entdeckung, daß die Wurzel der Hundswurde das einzige gute Mittel gegen den Biß toller Hunde gibt, dadurch gemacht worden, daß die Mutter eines Soldaten, der gebissen worden und schon wasserscheu war, bei Tage einen Rosenbusch sah, der ihr zuzulächeln schien, und bei Nacht im Traum wieder auf dasselbe Mittel hingewiesen wurde. Es gibt auch eine wie Vipernhaut gefleckte Pflanze Namens Drakunkulus⁴⁰⁴⁾, die ich selber gesehen habe, und die gegen jede Art von Bissen gut ist. Sie hat dabei die wunderbaren Eigenschaften, daß sie aus der Erde

⁴⁰³⁾ ? — ⁴⁰⁴⁾ Es kann Arum Dracunculus, Linné, gemeint sein.

zu der Zeit emporsteigt, wo im Frühjahr die Schlangen erscheinen, und daß sie im Herbst verschwindet, sobald die Schlangen sich verziehen. Sie gleicht demnach einer Warnungstafel, welche die gütige Natur zur Zeit der Gefahr für uns aufstellt.

Theocritus, Idyll. 2. Die Liebe des Delphis hat sich von mir gewendet; schon zwölf Tage lang läßt er sich nicht mehr bei mir sehn, und fragt nicht danach, ob ich todt bin oder lebe. — Wer der Wendehals [ἰνύξ] soll seinen Sinn mir wieder zuwenden; und ich werfe Gerstengrütze [ἄλφιτον] in's Feuer, und werfe Lorbeer [δάφνα] hinein; und wie der Lorbeer laut knistert [λαύη] und hoch auflodert [καπνυρίζειν], so soll auch die Liebe sich wieder in seinem Herzen entflammen. Ich werfe Kümme! [καρός] in's Feuer, und wie er brennt, so soll auch Delphis wieder von Liebe zu mir entbrennen. Ich werfe Kleie [πίττον] in's Feuer und Hippomane⁴⁰⁵⁾, das in Arabien die Pferde rasend macht; ich zerreiße eine Eidechse [σαύρα], und bereite aus ihr einen Zaubertrank.

Virgil, Eclog. 7, v. 27. Bekränzt sein Haupt mit Haselnurz [baccar]⁴⁰⁶⁾, damit ihm das Beschreien nicht schadet.

Virgil, Eclog. 8, v. 94 seqq. Mit einem Zauberliede und mit Zauberkräutern [herba] will ich den Daphnis zu mir zurückbringen. Die Zauberkräuter hat mir Möris gegeben; sie sind im Pontus gesammelt, und ich habe oft mit eignen Augen gesehen, wie sich Möris durch ihre Zauberkraft in einen Wolf verwandelt und seinen Wohnsitz in Wäldern aufgeschlagen, wie er ferner Seelen aus den Gräbern heraufbeschwört, wie er Saaten auf andre Felder versetzt hat.

In Ovid's Metamorphosen, z. B. dem siebenten Buche, kommen lange Beschreibungen vor, wie Medea durch die Kraft ihrer Hexenkräuter den Greis Aeson in einen Jüngling, einen alten Widder in ein Lamm verwandelt habe, u. dgl.

Tibullus 1, 2, 43 seqq. Ich kenne eine alte Hexe [aga], die allein, wie man behauptet, die Hexenkräuter [mal' herbā] der Medea kennt; ich habe oft gesehen, wie sie durch Zauberlieder die Sterne vom Himmel zur Erde gezogen, reißende Flüsse

⁴⁰⁵⁾ Unbestimmtes, fabelhaftes Kraut.

⁴⁰⁶⁾ *Asarūm europaeum*, Linné.

von ihrem Laufe abgelenkt, den Boden gespalten, die Seelen aus den Gräbern gerufen, die Gebeine von der Brandstätte des Scheiterhaufens versetzt hat. Sie vermag die Seelen in Schaaren aus der Unterwelt heraufzuloden, sie bei sich festzubannen, oder durch Besprengung mit Milch zurückzutreiben; sie vermag vom trübten Himmel die Wolken zu verjagen, und mitten im Sommer ein Schneegestöber zu erregen. — Diese Hexe hat auch mich einige Zauberlieder gelehrt; sie werden dreimal gesungen, dreimal wird ausgespuht, so ist die Wirkung da.

Dioscorides de materia medica 3, 95. Das Alyssum [ἄλυσσον]⁴⁰⁷⁾ wird in Häusern aufgehängt, um Menschen und Vieh vor Beherzung zu sichern.

Dioscorid. de mat. med. 4, 131. Das Löwenmaul [ἀντιρρήνον]⁴⁰⁸⁾ wird als Amulet [ἀντιπαθές] gegen Gifte getragen.

XXV. Arznei.

Das hierher Gehörige findet sich in ungeheuren Massen, Wahres mit Falschem bunt gemischt, in den Werken des Hippokrates, Theophrast, Nilander, Celsus, Dioscorides, Plinius, Galenus und Vegetius angehäuft. Um nicht in's Endlose zu gerathen, muß ich mich auf kurze Auszüge beschränken, wie wir sie weiter unten bei den meisten Pflanzen finden werden. — Hier nur etwas Allgemeines:

Plin. 25, 1, 1. Viele Pflanzen hat Mutter Erde nur zum arzneilichen Gebrauche geschaffen; viele Pflanzen sind durch ihre arzneilichen Kräfte berühmt; und wir müssen die Thätigkeit und Sorgfalt bewundern, mit der unsere Vorfahren Alles durchforscht, Alles geprüft, und dann auch alle ihre Entdeckungen zum Besten der Nachwelt bekannt gemacht haben. Manche sind durch ihre Entdeckungen unsterblich geworden; Manche hat man dadurch geehrt, daß man Pflanzen nach ihnen benannte. Sie haben nicht bloß Beobachtungen über diejenigen Gewächse angestellt, welche zum Vergnügen oder zur Nahrung gezogen werden; sie haben auch unwegsame Bergeshöhen,

⁴⁰⁷⁾ Alyssum olypeatum, Linné. — ⁴⁰⁸⁾ Antirrhinum majus, Linné.

entlegene Einöden, und das Innere des Bodens selbst erforscht, und so die Kräfte der Wurzeln, der Fasern, und selbst die Heilkräfte derjenigen Pflanzen aufgefunden, welche vom weidenden Vieh unberührt gelassen werden.

Plin. 25, 2, 2 u. 3. Weniger als die Griechen haben die Römer sich mit den Arzneikräften der Pflanzen befaßt; doch hat Marcus Cato, jener Meister in allen nützlichen Künsten, von der Anwendung der Pflanzen in der Thierheilkunde gesprochen; und der berühmte Gelehrte Cajus Valgius hat den Versuch gemacht, über die dem Menschen selbst dienenden Heilkräfte der Pflanzen zu schreiben; sein Werk war dem Kaiser Augustus gewidmet, blieb aber unvollendet:

Vor ihm hatte, so viel ich finden kann, unter den Römern nur Lenäus, ein Freigelassener des großen Pompejus, über die Arzneipflanzen geschrieben, auch war erst in jener Zeit diese Wissenschaft nach Rom verpflanzt worden.

Damals war auch Mithridates, der größte König seiner Zeit, welcher vom Pompejus besiegt wurde, damit beschäftigt gewesen, Alles, was zum menschlichen Leben gehört, gründlicher, als je geschehen, zu erforschen. Er kam auch auf den Gedanken, täglich ein Gift einzunehmen, nachdem er vorher ein Gegengift genommen. Er erfand auch selbst eine ganze Anzahl von Gegengiften, wovon eins noch jetzt seinen Namen führt. Auch stammt von ihm die Erfindung, den Gegengiften das Blut pontischer Enten beizumischen, weil diese von Giften leben. Er bewog ferner den berühmten, zu Rom lebenden Arzt Asclepiades, die noch jetzt vorhandenen Schriften über die Heilkunst zu verfassen. — Mithridates ist auch der einzige Sterbliche gewesen, der 22 Sprachen gesprochen; auch hat er in den 56 Jahren seiner Regierung nie mit einem Menschen aus den ihm unterworfenen Völkern durch einen Dolmetscher geredet. — Er besaß außer seinen großen Geistesgaben eine besondre Liebe zur Heilkunst, forschte in dieser Hinsicht überall in seinen weiten Ländern seine Unterthanen aus, und hinterließ ein großes Konvolut von Abhandlungen über die Arzneikunde, Belege dazu und Krankheitsgeschichten. Sie fielen als Beute dem Pompejus in die Hände. Dieser ließ sie durch seinen Freigelassenen Lenäus in die römische Sprache übersetzen, und erwarb sich dadurch ein großes Verdienst.

Galenus de antidotis 1, 1. Gegenmittel [*ἀντίδοτος*] nennen

wir diejenigen Stoffe, welche gegen Leiden aller Art, und nam auch gegen Gifte, innerlich angewendet werden. Mithridate und Attalus ⁴¹⁰⁾ suchten die Wirkung aller einfachen Arzneien zu lernen, welche Gegenmittel gegen gefährliche Gifte in diesem Zwecke stellten sie Versuche an zum Tode verurtheilten brechern an. Auf diese Weise fand denn Mithridates auch n Mittel gegen mehrere gefährliche Gifte, und setzte aus allen de so bekannt gewordenen Gegengiften ein einziges Mittel zusa indem er hoffte, durch dieses gegen alle tödtlichen Gifte gesich sein. Späterhin setzte Andromachus, erster Leibarzt des Nero, ges hinzu, ließ Andres weg, und brachte auf diese Weise den nannten Theriak zu Stande, in welchem viel Vipernfleisch ent ist, wovon das Mithridatium nichts enthielt.

XXVI. Del und Salben.

a. Allgemeines.

Dioscorides de materia medica 1, 29. Das De unreifen Oliven [ἐλαιον ὠμοτριβές], welches man auch D lion [ὀμυράκιον] nennt, ist das beste für die Gesundheit, vor wenn es frisch, und dann noch ohne scharfen Geschmack und riechend ist. Solches Del dient zur Anfertigung der Salben [por], und bekommt auch dem Magen gut. Hält man es ein lang im Munde, so zieht es das Zahnfleisch zusammen, und b die Zähne. Es hemmt auch die Schweisse.

Diosc. de mat. med. 1, 30. Das gemeine Oliv paßt sich für Arzneien am besten, wenn es alt und recht fett ist. Allgemeinen wärmt jedes Del, erweicht das Fleisch, schützt vor und regt die einzelnen Theile zu ihren Verrichtungen an. In neien mäßigt es als Zusatz die Schärfe anderer Stoffe. Geger liche Gifte, die in den Magen gekommen, wird es fleißig get und wieder ausgespien. Gegen Bauchgrimmen wird es mit X [πήγανον] gekocht und eingenommen; so vertreibt es auch die

⁴⁰⁰⁾ König von Pontus.

⁴¹⁰⁾ Mit Zunamen Philometor, König von Pergamus.

z. — Hat man kein altes Del, so nimmt man frisches, und kocht ein, bis es dick wie Honig ist.

Diosc. de m. m. 1, 31. Das Del vom wilden Olivenbaum [*ἐλαιον ἐκ τῆς ἀγρίας ἐλαίας*] nimmt als Mittel zur Förderung der Gesundheit den zweiten Rang ein. Man braucht es gegen Kopfweh statt Rosenöls [*ρόδιον*]. Es hemmt den Schweiß, wendet das Ausfallen der Haare, und bewirkt, daß sie nicht bald ausfallen werden.

Diosc. de m. m. 1, 32. Um weißes Del [*ἐλαιον λευκόν*] zu bekommen, nimmt man hellfarbiges Olivenöl, das noch nicht über ein Jahr alt ist, thut es in ein neues irdnes Gefäß, das eine weite Öffnung hat, setzt es in die Sonne, und rührt es täglich bis zum Aufschäumen um. Am achten Tage mischt man es mit Bods-Hornsee [*τῆλιν*]⁴¹¹⁾, welches man mit warmem Wasser erweicht, aber in diesem nicht wieder durch Ausdrücken befreit hat. Darauf fügt man dem Gewichte nach eben so viel recht fettes, dünn gespaltenes, eiserne Stienholz [*δαλὸς πιτυίνης*] hinzu, und läßt das Ganze vier 8 Tage ruhig. Sodann gießt man das Del in ein neues Gefäß, welches vorher mit altem Wein ausgespült ist, und auf dessen Boden Kränzchen von Steinklee [*μελιλώτινος στεφανίσκος*] und Reis [*ῖρις*] liegen.

Diosc. de m. m. 1, 37. Delhonig [*ἐλαιόμελι*] fließt bei uns in Syrien aus den Stämmen der Olivenbäume, ist dicker als Honig, und wird als Arznei gebraucht.

Diosc. de m. m. 1, 38. Das Ricinusöl [*ρίκινον*]⁴¹²⁾ wird so gemacht: Man nimmt reife Samenkapseln, trocknet sie an der Sonne, bis sie platzen und die Schale abfällt, nimmt man die Samen, stößt sie im Mörser recht klein, bringt sie in einen mit einem Zinndedeln versehenen Kessel, der mit Wasser gefüllt ist, und macht Feuer drunter. Hat das Wasser genügend gekocht, so nimmt man es vom Feuer, schöpft das Del ab, und bewahrt es auf.

Die Aegyptier, welche das Ricinusöl in großer Menge verwenden, bereiten es anders: Sie reinigen die Samen, mahlen sie in einer Mühle recht klein, und pressen das Del mittelst einer Presse aus. — Die Reife der Samen erkennt man daran, daß sie

⁴¹¹⁾ *Trigonella Fönium græcum*, Linné.

⁴¹²⁾ Vom *Ricinus communis*, Linné, Wunderbaum.

sich von den sie umgebenden Kapselhüllen ablösen. — Das Ricinusöl wird äußerlich und innerlich vielfach als Arznei gebraucht.

Diosc. de m. m. 1, 39. Das Mandelöl [*ἀμυγδαλίον ἔλαιον*], welches auch Metopion [*μετώπιον*], heißt, wird folgendermaßen bereitet: Man stößt bittere Mandeln [*ἀμύγδαλον πικρόν*], nachdem sie gereinigt und getrocknet sind, leicht in einem Mörser mit einer hölzernen Keule, gießt siedendes Wasser auf, und wartet eine halbe Stunde, bis es eingesogen ist. Nun reibt man stärker, gießt wieder Wasser zu, und reibt, wenn es ebenfalls eingesogen, nochmals. Das Del wird aus dieser Masse durch Pressen gewonnen und äußerlich und innerlich gebraucht.

Diosc. de m. m. 1, 40. Das Behenöl [*βαλάνιον ἔλαιον*]⁴¹³⁾ wird wie Mandelöl bereitet, äußerlich und innerlich angewandt.

Diosc. de m. m. 1, 41. Das Sesamöl [*σησάμιον ἔλαιον*] und das Wallnußöl [*καρύϊνον ἔλαιον*] werden ebenfalls wie Mandelöl bereitet⁴¹⁴⁾.

Diosc. de m. m. 1, 42. Das Bilfenöl [*ὕοςκνάμιον ἔλαιον*]⁴¹⁵⁾ wird so gewonnen: Der frische, weiße Same wird getrocknet, gestoßen, mit warmem Wasser geknetet, wie beim Mandelöl vorgeschrieben, dann an die Sonne gestellt, und die trocknenden Theile immer wieder mit der Masse gemischt, was so lange wiederholt wird bis sie dunkelfarbig wird und stark riecht. Dann wird sie in ein Tuch geschlagen, das Del ausgepreßt, und als Arznei gebraucht.

Diosc. de m. m. 1, 43 bis 47. Aus der Frucht des Guaidium-Seidelbast wird das Gnidiumöl⁴¹⁶⁾, aus der des Saffors [*κνίκος*]⁴¹⁷⁾ das Safforöl [*κνίκινον ἔλαιον*] gemacht — das Rettigöl [*ῥαφάνιον ἔλαιον*] aus den Samen des Rettigs [*ῥάφανος*]; es wird als Arznei gebraucht, bei den Aegyptiern aber auch an Gemüse gekocht. — Das Schwarzkümmelöl [*μελάνθινον ἔλαιον*]⁴¹⁸⁾ hat die arzneilichen Eigenschaften des Rettigöls

⁴¹³⁾ Aus den Samen der *Moringa*, *Guilandina Moringa*, Linné.

⁴¹⁴⁾ *Κάρυον βασιλικόν* ist die Wallnuß.

⁴¹⁵⁾ *Ὑοςκνάμος*, Bilfenkraut, Gattung *Hyoscyamus*, Linné.

⁴¹⁶⁾ *Κνιδέλαιον* heißt das Del aus den Früchten des *Gnidium*: Seidelbast, *Daphne Gnidium*, Linné; die Frucht selbst heißt *κνιδεῖος κόκκος*.

⁴¹⁷⁾ *Carthamus tinctorius*, Linné.

⁴¹⁸⁾ Vom *μελάνθιον*, *Nigella sativa*, Linné.

– das Senföhl [σινάπινον ἔλαιον] wird gegen anhaltende Schmerzen angewendet.

Diosc. de m. m. 1, 48. Das Myrtenöhl [μυρσίνιον ἔλαιον] wird folgendermaßen gewonnen: Man stößt zarte Blätter der Myrte [ἡμερος μυρσίνη], oder des Mäusedorns [ὄγκρα μυρσίνη], und preßt sie aus. Dem gewonnenen Saft mischt man den so viel Del aus unreifen Oliven bei, kocht die Masse, und schöpft was oben auf schwimmt ab. Das beste Myrtenöhl schmeckt etwas bitter, ist grün, durchsichtig, und riecht nach Myrte. Man braucht es vorzugsweis auf Narben, die heilen sollen.

Diosc. de m. m. 1, 49. Das Lorbeeröhl [δαφνέλαιον, oder δάφνινον ἔλαιον] wird aus ganz reifen Früchten [δαφνίς] des Lorbeerbaums gemacht, die in Wasser gekocht werden; sie schwißen dann eine Art Fett aus ihrer Schale, das man abschöpft. — Manche nehmen Del von unreifen Oliven, das sie mit Cyperngras [κύπερος] ⁴¹⁹⁾, Schönnus [σχοῖνος] ⁴²⁰⁾ und Calmus [κάλαμος] ⁴²¹⁾ eingekocht haben, und kochen es nochmals mit zarten Lorbeerblättern. Man thut auch Lorbeerfrüchte hinzu, bis der richtige Geruch da ist; auch Storax [στύραξ] ⁴²²⁾ und Myrte [μυρσίνη] werden beige-mischt. — Das beste Lorbeeröhl bekommt man von der auf Bergen wachsenden und der breitblättrigen Sorte. Frisch ist es grün, sehr bitter, und schmeckt scharf. Es wird nur äußerlich angewendet, wundt, erweicht, kräftigt. Innerlich genommen erregt es Ekel.

Diosc. de m. m. 50 u. 51. Das Lentiskusöhl [σχινέλαιον] ⁴²³⁾ wird aus den reifen Früchten des Mastixbaums [σχῖνος] den so wie das Lorbeeröhl gekocht, dann eingedickt und gegen die Wunde des Haarviehs gebraucht. — Eben so wird das Terpen-
thinöhl [τερεβινθινον ἔλαιον] bereitet ⁴²⁴⁾. — Das Mastixöhl [μαστιχινον ἔλαιον] wird aus geriebnem Mastixharz [μαστιχη] gemacht, und als Arznei verwendet. Das beste kommt von der Insel Chios ⁴²⁵⁾.

⁴¹⁹⁾ Gattung Cyperus, Linné. — ⁴²⁰⁾ Andropogon Schönanthus, L.

⁴²¹⁾ Acorus Calamus, Linné. — ⁴²²⁾ Storax officinalis, Linné.

⁴²³⁾ Aus den Früchten des Mastixbaums, Pistacia Lentiscus, L.

⁴²⁴⁾ Hier ist das aus den Früchten des Terpen-
thinbaums, Pistacia Terebinthus; Linné, gewonnene Del gemeint, welches, wie Kraas
agt, auch jetzt noch in Griechenland τερεβινθέλαιον heißt.

⁴²⁵⁾ Der Mastix wird durch Einschnitte aus dem Mastixbaum gewonnen.

Diosc. de m. m. 52. Was in den folgenden Theilen beschrieben wird, begreift man unter dem Namen der Salben [μύρον].

Diosc. de m. m. 53. Rosenöl [ρόδινον ἔλαιον] bereitet: Es werden 5 Pfund und 8 Unzen Schönaß [σχοῖν] klein geschnitten, in Wasser geweicht, in 20 Pfund und 1 Del⁴²⁷⁾ gekocht, und zuweilen umgerührt. Hierauf wird durchgeseiht, und es werden ihm die Blumenblätter [πέταλα] eintausend Rosen zugesetzt; diese dürfen nicht naß sein, werden vorher mit wohlriechendem Honig gesalbt, und im Dele einlang zu wiederholten Malen mit den Händen gedrückt und umhergerührt. Hat sich nun etwas Hefenartiges zu Boden gesetzt, so löst man die Masse in einen mit Honig ausgestrichenen Mischkrug; die Klümpchen werden aus dem Dele genommen, ausgebrüht, in ein Gefäß gethan, mit 8 Pfund 3 Unzen eingedickten Deles übergossen und wiederum ausgebrüht. Das letztere Verfahren gibt die zweite Sorte Rosenöl. Man kann auch das Verfahren noch zweimal wiederholen, wodurch man eine dritte und vierte Sorte Del erhält. Bei jedem Male wird das Gefäß erst mit Honig ausgestrichen. Will man alle diese Rosenölsorten recht stark machen, so wäscht man in das zuerst gewonnene Del wieder eben so viel frische Rosenblätter ein, rührt sie mit Händen, die mit Honig gesalbt sind, um, und preßt sie aus, und setzt dieselben dann auch noch eben so zur zweiten, dritten und vierten Sorte. So kann man siebenmal neue Rosenblätter einbringen, dann aber muß man aufhören. Auch die Presse wird mit Honig bestrichen, und endlich wird das Del sorgfältig vom Saft der Rosenblätter getrennt, denn bleibt von dem das Gerindeste, so verdirbt das Del. — Manche Leute zerhacken die Rosen, stellen die Masse an die Sonne, werfen sie dann in Wasser und stellen dieses in die Sonne. — Manche dicken vorher die Masse mit einem Zusatz von Kalmus [κάλυμνος] und Langborst [ἀσπλάγος]⁴²⁸⁾ ein; Andre thun, um die Farbe zu verbessern, Färbende Ochsenzunge [ἄγχιουσα] hinzu, oder

⁴²⁶⁾ Andropogon Schönanthus, Linné.

⁴²⁷⁾ Wo bei den Griechen Del ohne weiteren Zusatz genannt wird, ist Olivenöl zu verstehen.

⁴²⁸⁾ Genista horrida, Decandolle.

haltbarkeit zu befördern, Salz. — Das Rosenöl wird innerlich und äußerlich vielfach gebraucht ⁴²⁰⁾.

Diosc. de m. m. 1, 54. Um Palmenöl [ἐλάτινον ἔλαιον] zu gewinnen, nimmt man die Rispenscheide [ἐλάτη] der Palmen, stößt sie klein, gießt Del von unreifen Oliven drüber, läßt die Mischung 3 Tage stehen, sondert das Del durch Pressen, und bewahrt es in einem reinen Gefäße zum Gebrauch auf. Es wirkt äußerlich fast wie Rosenöl.

Diosc. de m. m. 1, 55. Um Quittenöl [μήλινον ἔλαιον] zu bekommen, mischt man 6 Maß Del mit 10 Maß Wasser, thut 3 Lugen zerstoßne Rispenscheide [σπάθη] von Palmen hinzu, eine Luge Schönnus, läßt die Mischung einen Tag stehen, und kocht sie dann. Das Del wird sodann durchgeseiht, es werden Quitten [ποδάριον μήλον] hineingesenkt, welche in ein Rohrgeflecht geschlagen sind, und diese bleiben darin, bis das Del die Kraft der Quitten gehörig angenommen und wo möglich auch deren Geruch hat. Es wird äußerlich und innerlich gebraucht.

Diosc. de m. m. 1, 56. Wenn man wohlriechende Blüthen der Weintraube [εὐώδης οἰνάνθη ἢ ἐκ σταφυλῆς] trocknet, in Del von unreifen Oliven wirft, fleißig umrührt, 2 Tage stehen läßt, dann anpreßt und aufbewahrt, so hat man das Weinblüthenöl [ῥιάνθινον ἔλαιον], welches am besten ist, wenn es nach Weinblüthen riecht. Sein Gebrauch ist dem des Rosenöls ähnlich.

Diosc. de m. m. 1, 57. Um Del aus Bod's-Hornflee [κνήκ] ⁴³⁰⁾ zu gewinnen, nimmt man davon 9 Pfund, ferner 5 Pfund Del, 1 Pfund Kalmus [κάλamus], 2 Pfund Cyperngras [κύπερος] ⁴³¹⁾, läßt die Mischung gegen 7 Tage stehen, rührt sie täglich dreimal um, und preßt sie dann aus. — Manche nehmen statt des Kalmus Kardamomen [καρδάμωμον] ⁴³²⁾, statt des Cyperngrasses Balsamholz [ξύλοβάλσαμον] ⁴³³⁾; Andre dicken das Del erst mit diesen Stoffen ein, und setzen dann erst Bod's-Hornflee zu.

⁴²⁰⁾ Wir sehen, daß das Rosenöl der Alten nur ein mit Rosenöl parfümirtes Olivenöl ist. Was wir Rosenöl nennen, ist rein aus Blüthenblättern der Rosen gewonnen, und nur in geringer Menge vorhanden.

⁴³⁰⁾ *Trigonella Fönium græcum*, Linné.

⁴³¹⁾ Gattung *Cyperus*, Linné. — ⁴³²⁾ *Amomum Cardamomum*, L.

⁴³³⁾ Holz des Balsamstrauchs, *Amyris gileadensis*, Linné.

Das nach den genannten Verfahrungsarten gewonnene Del dient als Arznei.

Diosc. de m. m. 1, 58. Um Majoranöl [*σαμψύχινον ἔλαιον*] zu bekommen, nimmt man Feld-Thymian [*ἔρπονλλον*], Cassia [*κασσία*]⁴³⁴⁾, Stabwurz [*ἄβρότονον*]⁴³⁵⁾, Minze [*σισύμβριον*]⁴³⁶⁾, Myrte [*μυρσίνη*], Majoran [*σάμψυχον*], stößt Alles klein, gießt genügend viel Del von unreifen Oliven zu, und preßt nach 4 Tagen das Del wieder aus. Nimmt man dann nochmals eben so viel von den genannten Pflanzenstoffen, läßt sie auch wieder 4 Tage in dem schon fertigen Oele, und preßt dieses dann wieder aus, so wird es bedeutend besser. Man wählt Majoran, der recht dunkelgrün, recht wohlriechend, aber von nicht gar scharfem Geschmack ist. Man braucht das Majoranöl als Arznei.

Diosc. de m. m. 1, 59. Man nimmt 20 Pfund Del, 11 Pfund und 8 Unzen Basilien [*ὠκίμιον*]⁴³⁷⁾, mischt beides, und läßt die Mischung einen Tag und eine Nacht stehen, dann preßt man das Del aus, thut wieder eben so viel Del auf die Basilien, preßt wieder, und bekommt so eine geringere Oelsorte. Man kann dann in beide Oelarten noch dreimal neue Basilien thun. Das Basilienöl wirkt fast wie Majoranöl, aber schwächer.

Diosc. de m. m. 1, 60 u. 61. Stabwurzöl [*ἄβρότονινον ἔλαιον*] und Dillöl [*ἀνήθινον ἔλαιον*] werden beide ebenfalls gewonnen, indem man Theile der genannten Pflanzen in Del legt und dann auspreßt. Sie dienen als Arznei.

Diosc. de m. m. 1, 62. Lilienöl [*κρίνινον ἔλαιον*, auch *σοῦσινον ἔλαιον*]⁴³⁸⁾ wird so bereitet: Man nimmt 8 Pfund und 3 Unzen Del, 5 Pfund 3 Unzen Kalmus [*καλαμος*], 5 Unzen Myrrhen [*σμύρνη*], die in wohlriechenden Wein eingeweicht sind, und kocht die Mischung. Darauf seihet man das Del durch, und setzt 3 Pfund 6 Unzen gestoßne Kardamomen [*καρδάμιον*] hinzu, die in Regenwasser erweicht sind. Man läßt die Masse eine Zeit lang stehen, und preßt sie dann aus. Nun dickt man das Del ein, nimmt davon $3\frac{1}{2}$ Pfund, legt die Blumenblätter von tausend Lilien [*κρίνον*] in eine breite, ziemlich flache Schüssel, gießt das Del drüber

⁴³⁴⁾ Laurus Cassia, Linné. — ⁴³⁵⁾ Artemisia Abrotanum, Linné.

⁴³⁶⁾ Gattung Mentha, Linné. — ⁴³⁷⁾ Ocimum Basilicum, Linné.

⁴³⁸⁾ Die Lilie heißt *κρίον* und auch *σοῦσον*.

nd knetet, nachdem man die Hände mit Honig bestrichen. Hat die Masse einen Tag und eine Nacht ruhig gestanden, so preßt man sie aus. Das Del, welches an die Oberfläche kommt, wird sogleich von dem Wasser getrennt, denn letzteres würde dem Oele verderblich sein, indem es bald in Gährung und Fäulniß geräth. Das Del wird ferner oft in neue, mit Honig ausgestrichne Gefäße übergegossen; es wird dabei fein gestoßenes Salz hinein gestreut, jede Unreinigkeit entfernt, u. s. w. Zuletzt fügt man noch Myrrhen, Safran [κρόκος] und Kardamomen hinzu. — Das beste Lilienöl kommt aus Phönicien und Aegypten, und riecht nach Lilien. Es wird äußerlich und innerlich gebraucht.

Diosc. de m. m. 1, 63. Bereitung des Narcißensöls [ναρκίσσινον ἔλαιον] und dessen Gebrauch ⁴³⁹).

Diosc. de m. m. 1, 64. Um Safranöl [κρόκινον ἔλαιον] anzustellen, wird erst Del eingedickt; von diesem nimmt man 3½ Pfund, thut 8 Drachmen Safran [κρόκος] hinein, rührt die Masse täglich mehrmals um, und fährt so 5 Tage lang fort. Am sechsten Tage trennt man das Del vom Safran, gießt wieder eben so viel Del auf diesen, und rührt 3 Tage lang um. Man gießt es dann ab, setzt 40 Drachmen gestampfte und gesiebte Myrrhe [σμύρνη] hinzu, rührt es gut um, und bewahrt es so auf. — Das beste Safranöl riecht stark nach Safran, und dient vorzugsweis zum Arzneigebrauch. Die geringere Sorte riecht nach Myrrhe. Das Safranöl wärmt, macht schläfrig, reinigt Geschwüre u. s. w.

Diosc. de m. m. 1, 65. Das Fennaöl [κίπρινον ἔλαιον] ⁴⁴⁰) wird aus Del von unreifen Oliven mit Zusatz verschiedner Gewürze und der Blüthen des Fennastrauchs gemacht, und gegen allerlei Leiden gebraucht.

Diosc. de m. m. 1, 66. Das Irisöl [στύψις ἰρίνης] ⁴⁴¹).

Diosc. de m. m. 1, 68. Das Majoranöl [ἀμαράκινον ἔλαιον] ⁴⁴²).

⁴³⁹) Die Beschreibung des Verfahrens so wie das von der Anwendung Befagte übergehe ich hier und im Folgenden mehrmals.

⁴⁴⁰) Hat seinen Namen vom Fennastrauch, *Lawsonia alba*, Lam., welcher ὕκρος heißt, in Aegypten und Süd-Asien wächst.

⁴⁴¹) *Iris* ist die Gattung *Iris*, Linné.

⁴⁴²) *Ἀμάρακος* ist der Majoran, *Origanum Majorana*, Linné.

Diosc. de m. m. 1, 71. Das Metopion [μετόπιον] eine ägyptische Salbe und trägt einen ägyptischen Namen, weil mit Galbanum [γαλβάνη]⁴⁴³⁾ gemischt ist; denn das Holz, welchem das Galbanum fließt, heißt Metopion.

Diosc. de m. m. 1, 73. Stakte [στακτή] heißt eine tige Flüssigkeit, die aus frischer Myrrhe kommt, wenn diese wenig Wasser gestampft und dann ausgepreßt wird. Die Stakte riecht sehr angenehm, ist theuer, und dient ohne weiteren Zusatz zu Salbe. Durch Beimischung von Del wird sie schlechter.

Diosc. de m. m. 1, 74. Das Zimmtöl [κινναμώμην έλαιον] ist Olivenöl mit Zusatz von Zimmt und verschiednen Gewürzen, auch thut man oft Honig hinzu. Es muß gut riechen, ist bitter, aber nicht scharf schmecken.

Diosc. de m. m. 1, 75 u. 76. Die Narbensalbe [ναρδινον μύρον] wird aus Olivenöl mit verschiednen Zusätzen, wozu eine Narbe [νάρδος]⁴⁴⁴⁾ gehört, bereitet. — Das Malabathrin [μαλαβάθρινον] ist wie das Nardenöl, enthält aber mehr Myrrhe⁴⁴⁵⁾

Plin. 13, 1, 1. Wer der Erfinder der Salben [unguenta] gewesen, wissen wir nicht. Zur Zeit, wo Ilion stand, kannten sie noch nicht. Jedenfalls verdanken sie ihre Erfindung den Perse, denn diese schmieren sich bis zum Triesen damit ein. Das erste Schränkchen [scrinium unguentorum] hat, so viel mir bekannt, Alexander nach der Besiegung des Darius unter den Sachen vorgefunden, welche dieser König mit sich führte. Später hat sich der Gebrauch der Salben auch bis zu uns verbreitet; man schätzt sie hoch, und glaubt, sie gehörten zu den Annehmlichkeiten des Lebens, ja man geht so weit, daß man die Leute noch einsalbt, wenn sie sterben.

Plin. 13, 1, 2. Die Namen der Salben sind theils von ihrem Ursprung, theils von ihren Bestandtheilen, theils von andern Veranlassungen genommen. Bald hat man der einen, bald der andern den Preis zuerkannt; bald hat man die einzelnen Salben, bald die liebsten aus dem einen, bald aus dem andren Lande bezogen.

⁴⁴³⁾ Das Galbanum oder Galbanumharz kommt wahrscheinlich von der Goldpflanze Bubon Galbanum, Linné.

⁴⁴⁴⁾ Gattung Valeriana, Linné. — ⁴⁴⁵⁾ Das μαλαβάθρινον ist wohl die Kassia, Laurus Cassia, Linné, nicht verschieden.

Im Allgemeinen bedarf man für jede Salbe zweierlei, nämlich eine Flüssigkeit [sucus], die gewöhnlich aus Del besteht, und einen Riechstoff [corpus]. Hierzu kommt oft noch ein Drittes, nämlich ein Färbestoff [color], wozu vorzugsweis Drachenblut [cinnabaris]⁴⁴⁶⁾ und Färbende Dhsenzunge [anchusa]⁴⁴⁷⁾ dient. Ein geringer Zusatz von Salz erhält das Del frisch; man läßt aber das Salz weg, wenn die Salbe mit Dhsenzunge gefärbt ist. Thut man Harz [resina] oder Gummi [gummi] hinzu, so bewirkt man dadurch, daß sich der Riechstoff nicht so schnell verflüchtigt. — Verschieden werden die Salben auf vielerlei Art.

Plin. 13, 3, 4. Es gibt Leute, welche die Salben lieber dickflüssig als dünnflüssig haben, die sich also mit ihnen lieber beschmieren als begießen lassen. Marcus Otho hat sogar den Kaiser Nero dahin gebracht, daß er sich die Fußsohlen salben ließ, was doch wohl baarer Unsinn ist. Man hörte auch von einem einfachen Bürger, der die Wände seiner Bäder salben ließ. Der Kaiser Caligula⁴⁴⁸⁾ ließ die Badesessel salben, und später machte sich auch ein Sklave des Nero dieses kaiserliche Vergnügen. — Die Liebhaberei für Salben hat sich sogar in die römischen Feldlager eingeschlichen, und an festlichen Tagen werden die Adler der Legionen und andre Leinwände, von Lanzenspitzen umstarrte Feldzeichen gesalbt.

Plin. 13, 3, 5. Wann die Salben sich unter den Römern verbreitet, wage ich nicht zu sagen; jedenfalls ist es aber gewiß, daß im Jahre der Stadt 565, nach Besiegung des Antiochus und Ariens, die Censoren Publius Licinius Crassus und Lucius Junius Cäsar das Gesetz gaben, daß niemand ausländische Salben verkaufen dürfe. Jetzt aber ist es längst so weit gekommen, daß gar Manche sie sogar in die Getränke thun und sich auch inwendig parfümiren. Es ist auch eine Thatsache, daß Lucius Plotius, Bruder des Konsuls und Censors Lucius Plancus, als er von den Triumvirn geächtet war und sich im Salermitanischen verborgen hatte, durch seinen Salbengeruch verrathen wurde. Wird ein solcher Mensch todt geschlagen, so erleidet die Welt eben keinen großen Verlust.

Athen., Deipn. 5, 21. König Antiochus Epiphanes pflegte sich in öffentlichen Bädern unter der Menge des badenden

⁴⁴⁶⁾ Vom Blut-Rotang, Calamus Draco, Willdenow, der in Ostindien wächst. — ⁴⁴⁷⁾ Anchusa tinctoria, Linné. — ⁴⁴⁸⁾ Caligula.

Volk mitzubaden, und ließ jedesmal ganze mit den kostbarsten Salben gefüllte Fäßchen mitbringen. Bei dieser Gelegenheit sagte einmal Jemand zu ihm: „Ihr Könige seid doch recht glücklich, daß ihr so herrliche Salben führt und einen so angenehmen Wohlgeruch verbreitet.“ Der König gab keine Antwort, kam aber am andren Tag wieder, brachte ein gewaltiges Gefäß mit, das mit der kostbaren Myrrhensalbe, welche *Stakte* heißt, gefüllt war, und ließ es an dem Kopfe Dessen, der ihn glücklich gepriesen hatte, ausgießen. Sobald Dies geschehn war, sprangen Alle, die sich im Badehause fanden, schaaarenweis auf, rannten herbei, um auch etwas von der Salbe zu erwischen und sich damit einzuschmieren. Auch der Abkömmling rannte in derselben Art herbei, und wie nun der Boden schlüpfrig war, und Einer über den Andern herfiel, so gab es ein laut schallendes Gelächter.

Athen., Deipn. 5, 23. Bei einem großen, feierlichen Anzuge, welchen derselbe König bei Gelegenheit der Daphnischen Spiele hielt, befanden sich auch 300 Weiber, welche aus goldenen Urnen Salben umherspritzten.

Weiteres über Oele und Salben findet man bei Athen. Deipn. 2, 74; 9, 77; 12, 78; 15, 34. — Um zu zeigen, wie sich ein ächter Stutzer salbt, ist da z. B. 12, 78 eine Stelle aus dem Alkestis des Dichters Antiphanes angeführt, wo es heißt: „Wer sich gebadet hat, läßt er sich aus einem goldenen Becken Hände und Füße mit ägyptischer Salbe einreiben, mit phöniciſcher Salbe Wangen und Brust, mit Minzensalbe [*σιούμβρον*] die Arme, mit Majoransalbe [*ἀμαράκινον*] die Augenbraunen und das Haupt, mit Thymiansalbe Kniee und Hals.“ — Es wird auch ebenda aus dem Gedichte Prokris eine Stelle angeführt, wo vorgeschrieben ist, wie der Schoos hund der Prokris abgewartet werden soll: „Nach dem Hündchen ein weiches Lager von mileſischer Wolle bereichere, und lege eine hübsche Purpurdecke über.“ — B. „Du lieber Gott!“ — A. „Noch ihm Weizengraupen mit Gänsemilch!“⁴⁴ — B. „Alle Tausend!“ — A. „Salbe ihm die Füße mit megariſcher Salbe!“ —

⁴⁴) Gänsemilch ist wohl die mit Honig gemischte Milch, worin Gänselebern eingeweicht werden. Ich habe davon in der Zoologie der Alten, Er 405, gesprochen.

Bei Athenäus 15, 34 werden nach der Mahlzeit Salben in goldnen Gefäßen herumgegeben, und man macht sich den Spaß, einem schlafenden Gaste das Gesicht tüchtig damit einzuschmieren.

b. Brennöl.

Die Beleuchtung im Hause geschah bei Griechen und Römern in der Regel mit Del und Lampen; das Del war wohl mit wenigen Ausnahmen Olivenöl. — Es sind noch sehr viele Lampen aus dem hohen Alterthum vorhanden, namentlich hat man viele in Gräbern, denn den Todten gab man eine Lampe mit, viele auch in Herakleum und Pompeji gefunden. Sie sind theils aus Thon gebrannt, theils aus Bronze gegossen, theils ganz einfach, theils mit allen möglichen Zierathen geschmückt. Das Wesentliche ist natürlich immer die Höhlung für's Del, und die Dille [*μύξα*, rostrum] zur Aufnahme des Dochtes. Das letztere war nur schwach, durfte auch nicht weit herausgezogen werden, weil sonst unangenehmer Rauch entstanden wäre. Man mußte also, wenn man helleres Licht brauchte, Lampen anwenden, die mehrere Dillen hatten⁴⁵⁰), oder mehrere Lampen mit einfacher Dille. Man hat in Sammlungen Lampen mit 1 bis 14 Dillen. Siehe Antich. di Ercol. 8, t. 14 bis 16.

Viele Lampen hatten die Einrichtung, daß man sie aufhängen konnte, und man hatte eigens zu diesem Zwecke bestimmte, aus Bronze, Marmor u. s. w. gefertigte Gestelle, deren jedes für mehr oder weniger Lampen eingerichtet war.

Auch die Laternen waren so eingerichtet, daß in jeder eine Lampe zu stehen kam. Statt des Glases dienten bei ihnen in der Regel durchsichtige Hornplatten. — Im Freien bediente man sich statt der Laternen auch der Fackeln.

Herodot erzählt 2, 62, „daß die Aegyptier allemal in der Nacht, wo in Saïs das Opferfest gefeiert wurde, sowohl in Saïs als in ganz Aegypten die Nacht hindurch alle Lampen unter freiem Himmel um die Häuser herum haben brennen lassen. Man nannte daher dieses Fest das Lampenfest.“

Von einer nächtlichen Erleuchtung in den Straßen der Städte Griechenlands und Italiens findet man keine bestimmten Spuren in den alten Schriftstellern. In Rom ward jedoch bei nächtlichen Spielen

⁴⁵⁰) Daher *lucerna polymyxos* (*πολύμυξος*), Martial. 14, 41 in lemm.

der Markt erleuchtet, s. Nonius, p. 206. Caligula ließ bei solchen Gelegenheiten die ganze Stadt erleuchten, s. Sueton. de Caligula 18. Als Cicero, nach Dämpfung der Catilinarischen Unruhen, in später Nacht nach Hause ging, wurden ihm zu Ehren in allen Straßen Lampen und Fadeln angezündet, s. Plutarch. de Cicerone p. m. 871. Kaiser Constantin ließ am Abend des Osterfestes ganz Constantinopel mit vielen Lampen und Wachslichtern erleuchten, s. Eusebii Pamphili lib. 4 de vita Constantini, cap. 22. — Die Kirchenväter der ersten Jahrhunderte haben oft dawider geiſert, daß die Christen bei öffentlichen Feierlichkeiten der Nichtchristen, diesen zu Gefallen, auch ihre Häuser beleuchteten, s. Tertullian. de idololatria, cap. 15, p. 523. — An Geburtstagen erleuchtete man die Häuser dadurch, daß man Lampen bei Nacht an Ketten aufhing und in Rom ließ man diese Lampen sogar den Tag über brennen, s. Justi Lipsii Electorum lib. 1, cap. 3.

Zu Antiochia in Syrien hat man zu Anfang des vierten Jahrhunderts nach Christo Straßenbeleuchtung gehabt. Libanius, welcher zu der genannten Zeit lebte, sagt vol. 2, p. 387, ed. Lutetiä apud Morellum: „Ist das Licht der Sonne erloschen, so brennen bei uns andre Lichter, und zwar so hell, daß die Nacht sich nur durch die Verschiedenheit des Lichts, aber nicht an Helligkeit vom Tage unterscheidet, und daß sich ein Jeder nach Belieben auch bei Nacht mit Arbeiten, Lachen, Singen u. s. w. beschäftigen kann.“

Zur Zeit des byzantinischen Kaisers Justinian, welcher vom Jahr 527 bis 565 nach Christo regierte, muß die Beleuchtung in Städten schon ziemlich weit verbreitet gewesen sein, denn Procopius erzählt, dieser Kaiser habe die Kassen bergestalt erschöpft, daß sie weder die Aerzte und Lehrer besolden, noch die Erleuchtung unterhalten konnten. (Wiedemann, Geschichte der Erfindungen, Bd. 1, S. 62 ff., u. Bd. 2, S. 520 ff.)

c. Del zum Salben der Haut.

Daß die alten Griechen und Römer ihre Haut fleißig mit bloßem Olivenöl oder mit Salben salbten, welche letztere in der Regel aus Olivenöl mit gewürzhafteu und wohlriechenden Zusätzen bestanden, ist theils schon bei den Salben besprochen, theils noch an vielen dort nicht genannten Stellen alter Schriftsteller zu erweisen. — Hier soll nur noch hinzugesetzt werden, daß man beim Baden,

vor man sich neu salbte, erst die alte Salbe von der Haut ab-
 abte, und daß man sich zu diesem Zwecke eigner Instrumente be-
 zante, deren man noch viele in den Bädern Pompeji's gefunden hat;
 ie Römer nannten sie strigilis. Sie bestehn aus einer Klinge, die
 alenförmig seitwärts gebogen und mit einem Griffe versehen ist. Die
 Klinge ist an der Innenseite ihrer Biegung etwas rinnenförmig ge-
 ogen, so daß sich das Abgeschabte in dieser Rinne sammelt.

Als Gründe zur Einölung der Haut hat man sich zu denken,
 daß das Del im Sommer das Schwitzen, im Winter das Frieren
 mäßigen, zu jeder Zeit die Glieder schmeidigen, und namentlich auch
 den Reiz der wollenen Kleidung auf die Haut mindern sollte.

Den Gebrauch des Einöleus gegen die Kälte ersieht man na-
 mentlich recht gut aus der Erzählung des Livius 21, 54 u. 55:
 Hannibal stand am Trebiaflusse den Römern gegenüber, lockte
 an einem kalten Wintertage durch abgeschickte Reiter die Römer früh
 morgens aus dem Lager, brachte sie durch Neckereien dahin, daß sie
 nach den Fluß wateten, dann halb erstarrt vor Kälte und matt vor
 Hunger das Ufer bestiegen, auf dem er selbst sein Lager aufgeschlagen
 hatte. In diesem war indessen bei jedem Zelt ein Feuer angemacht,
 die Soldaten wärmten sich daran in aller Ruhe, rieben sich tüch-
 tig mit Del ein, frühstückten ganz gehörig, rüdten dann den
 Römern entgegen, und brachten ihnen eine entseßliche Niederlage bei."

d. Delmagazin.

In dem Laden eines Delhändlers zu Pompeji hat man,
 außer andren Delbehältern, auch 8 irdene gefunden, welche in den
 Boden eingelaassen waren, und zum Theil noch Oliven und
 verdirbtes Del enthielten.

Vitruv. de archit. 6, 9 schreibt für die Dellammer vor,
 daß sie ihre Fenster nach Süden haben und warm liegen muß.

e. Del beim Fischfang.

Wir haben in der Zoologie der alten Römer und
 Griechen, Seite 515, aus Oppian ersehn, daß die Taucher, welche
 Seeschwämme am Grunde des Meeres holten, Del im Munde mit
 unter nahmen, und es in der Tiefe ausspritzten, um das Wasser
 trübsichtiger zu machen.

Plutarchus stellt in seinen Quästiones naturales 12,

t. IV, p. 698 W., eine Untersuchung darüber an, warum Del das Meer durchsichtig und ruhig macht.

Auch jetzt noch gießen Fischer, wenn sie die am Meeresgrunde liegenden Fische besser sehen wollen, Del oder Thran auf die Oberfläche.

XXVII. Balsam.

Theophrast., Hist. plant. 9, 6. Der Balsam [*βάλανμον*] wird in der Niederung Syriens gewonnen, und zwar, wie man sagt, nur aus zwei großen Gärten. Der Baum soll die Größe eines großen Granatbaums [*ρόδα*] haben und ungemein ästig sein. Die Blätter sollen denen der Kaute [*πήγανον*] ähnlich, aber weißlich und immergrün sein; die Frucht soll der des Terpenthinbaums [*τέρμινθος*] an Größe, Gestalt und Farbe gleichkommen, dabei auch sehr angenehm riechen. Der Saft [*δάκρυον*] werde durch Einschnitte gesammelt; man mache die Einschnitte mit eisernen Nägeln während der Hundstage bei erstickender Hitze in den Stamm und die ebenen Theile. Das Einsammeln daure den ganzen Sommer hindurch; es fließe nicht viel aus, und ein Mann sammle in einem Tage eine Muschelschale voll. Der Geruch sei ausgezeichnet und stark, so daß man ihn weithin rieche. Uebrigens kommt der Balsam nicht rein, sondern gemischt mit allerlei Zusätzen in Handel. Auch die rutenförmigen Zweige sind sehr wohlriechend, kommen deswegen in Handel, werden theuer bezahlt, und des Gewinnstes wegen vom Baume geschnitten. Die Bäume werden in Syrien sorgsam gepflegt und bewässert. — Wilden Balsam soll es nirgends geben. — Der reine Balsam ist doppelt so theuer, als der gemischte, und letzterer in Hinsicht auf Wohlgeruch verschieden.

Diodorus Siculus 2, 48. In einem Thale Syriens wächst der Balsam, und liefert bedeutenden Gewinn, weil das Gewächs außerdem in der ganzen Welt nicht gefunden, und dennoch der Balsam von den Aerzten sehr gesucht wird.

Strabo 16, 2. In der Nähe von Jericho ist in einer gut bewässerten Gegend der Balsamgarten und ein königliches Schloß. Der Balsam wird aus einem Strauche gewonnen, in dessen Rinde man Einschnitte macht; den ausfließenden schleimigen Saft fängt

n in Gefäßen auf. Er heilt Kopfschmerzen wunderbar schnell, tut den Augen wohl, und ist um so theurer, weil er hier allein vorkommen wird.

Dioscorides de mat. med. 1, 18⁴⁵¹⁾.

XXVIII. Harze und Gummiharze⁴⁵²⁾.

Diosc. de m. m. 1, 77. Die Myrrhe [σμύρα] tropft aus einem in Arabien heimischen Baume, welcher der Nil-Mimosa [αἰγυπτιακὴ ἀκάνθη]⁴⁵³⁾ ähnlich ist. Schneidet man den Myrrhenbaum an, so fließt der Saft in Tropfen auf untergelegte Matten, während ein Theil am Baume selbst hängen bleibt und verhärtet. — Eine Sorte, die man Feldmyrrhe nennt, ist fett und gibt ausgepreßt die Stakte⁴⁵⁴⁾; eine andre heißt gabirea, wächst an trocknen Stellen und gibt auch viel Stakte. Die beste Sorte heißt die troglodytische von dem Lande, das sie erzeugt; sie ist grünlich, wachsscheinend, und schmeckt heißend. Es gibt noch mehrere andre Sorten, die geringer und magrer sind. — Verfälscht wird die Myrrhe mit Gummi [κόμμι], das man in Wasser einweicht, worin Myrrhe gelegen hat. Gute Myrrhe muß noch frisch, zerreiblich, leicht, überall von gleicher Farbe sein, und beim Zerbrechen inwendig weiße Flecken zeigen, die wie ein Nägelnagel aussehen und glatt sind, sie muß ferner aus kleinen Klümpchen bestehen, bitter und scharf schmecken, gut zergehen. Die schwere und pechfarbige gilt für schlecht. — Die Myrrhe wird äußerlich und innerlich vielfach als Arznei gebraucht. Man verbrennt sie auch, sammelt den Ruß [λεγνύς], wie vom Weihrauch, und benutzt ihn auch eben so.

Diosc. de m. m. 1, 78. Bötische Myrrhe heißt die

⁴⁵¹⁾ Auch Dioscorides gibt an, der Balsam komme aus Syrien, und spricht viel von seiner Anwendung als Heilmittel. — Der Balsam, von welchem die oben angeführten Schriften sprechen, ist der Gilead-Balsam (Mekka-Balsam); er kommt von einem kleinen Baume, Amyris gileadensis, Linné, der häufiges Tages im Glücklichen und Steinigen Arabien wächst.

⁴⁵²⁾ Ueber das Harz der Nadelbäume vergleiche man, was bei der Familie der Nadelpflanzen gesagt wird.

⁴⁵³⁾ Mimosa nilotica, Linné. — ⁴⁵⁴⁾ Ist schon bei den Salben genannt.

Klein geschnittne Wurzel einer in Böotien wild wachsenden Pflanze⁴⁵⁵⁾. Am brauchbarsten ist sie, wenn sie den angenehmen Geruch der ächten Myrrhe hat. Man braucht sie als Heilmittel und zum Räuchern.

Diosc. de m. m. 1, 79. Der Storax [στυράξ] tröpfelt [δάκρυόν ἐστίν] aus einem Baume, welcher dem Quittenbaume ähnlich ist. Man hat ihn am liebsten fett, harzig, gelb mit weißlichen Klümpchen, auch muß er seinen angenehmen Geruch recht lange behalten, und, wenn er erweicht wird, eine honigartige Feuchtigkeit von sich geben. Schlechter ist der schwarze, zerreibliche, kleienartige. Man verfälscht ihn mit sogenanntem Wurmmehl, das man aus Stellen seines Holzes nimmt, die von Würmern zerfressen sind, oder mischt Honig oder andre Dinge hinzu.

Diosc. de m. m. 1, 80. Das Obellium [ὀβέλλιον]⁴⁵⁶⁾ nennen Einige Madelon [μάδελον], Andre Βολχόν. Es tröpfelt aus einem arabischen Baume. Das beste ist bitter, durchscheinend, wie Leim anzusehn, fett, in der Mitte leicht erweichend, ohne Vermischung von Holztheilen oder andren Unreinigkeiten; auf glühende Kohlen gestreut, gibt es einen angenehmen Geruch. — Eine zweite Sorte ist schmutzig und schwarz, bildet größere Klumpen und kommt aus Indien. — Es kommt auch eine Sorte von Petra; sie ist trocken, harzig, bläulich, hat die Güte zweiten Ranges. — Man verfälscht das Obellium mit Gummi; dann ist es aber nicht mehr so bitter und riecht beim Räuchern nicht so angenehm. Es wird innerlich und äußerlich angewandt.

Diosc. de m. m. 1, 81. Der Weihrauch [λίβανος]⁴⁵⁷⁾ kommt aus dem Theile Arabiens, welcher das Weihrauchland [λίβανόφορος] heißt. Der beste heißt Stagonias, kommt in walzigen Stücken vor, läßt sich nicht zerschneiden, wohl aber zerbrechen, ist innerlich fett, und brennt gleich an, wenn er auf glühende Kohlen kommt. — Es gibt auch eine indische Sorte; sie ist weingelblich, in's Blau-

⁴⁵⁵⁾ Durch Vergleichung der Stelle des Theophrast, Hist. plant. 7, 6, stellt sich heraus, daß hier das Olusatrum, Smyrnium Olusatrum, Linné, *ἰκκασέλινον*, gemeint ist.

⁴⁵⁶⁾ Das Obellium ist ein balsamisches Harz, welches jetzt aus Aegypten, Arabien und Ostindien bezogen und als Zusatz zu Räucherpulvern oder Pflastern gebraucht wird.

⁴⁵⁷⁾ Der Weihrauch vom Weihrauchbaum, *Amyris serrata* (*Boswellia serrata*, Roxb.), ist ein aus Harz, Gummi und flüchtigem Oele bestehender Stoff.

und. Um walzige Stüdchen daraus zu machen, schneidet erst vierkantig zu, thut sie in ein Gefäß, und dreht dieses bis sich von allen Stüdchen die Kantten weggeschliffen haben. Auch mehrere andre Sorten. Verfälscht wird der Weihrauch mit Harz und Gummi. Der Betrug ist jedoch leicht zu er-
 weilen das Gummi nicht brennt, das Pinienharz sich in Rauch setzt, der Weihrauch aber klar brennt. Auch der Geruch gibt ein Merkmal. Die Anwendung des Weihrauchs als Arznei mannichfaltig. Man verbrennt ihn auch zu gewissen Zwecken er sich zum Theil in Ruß verwandelt, welchen man auffängt, thut ihn in einen gut geschlossenen und verstrichenen Topf und ihn darin aus. Dann kann man die aus ihm entstandene Asche in Staub verwandeln.

Plin. c. de m. m. 1, 82. Die Weihrauchrinde [*φλοιὸς* ⁴⁵⁸⁾] ist am besten, wenn sie dick, fett, wohlriechend, frisch, nicht mit Flechten bewachsen ist. Im Handel mischt man öfter Weise die Rinde des Weihrauchs mit der von Arven [*τροβίλιος*] und von Pinien [*φλοιὸς πινύϊνος*]. Man findet den Unterschied leicht im Feuer, denn die zuletzt genannten geben viel Ruß und keinen Wohlgeruch, die Weihrauchrinde verbrennt mit Wohlgeruch. Sie wird wie Weihrauch als Arznei gebraucht, wirkt aber zusammenziehender.

Plin. c. de m. m. 1, 83. Die Weihrauch-Manna [*βάνου*] ⁴⁵⁹⁾ ist am besten, wenn sie weiß, rein und in kleine Körner vertheilt ist. Sie wird gebraucht wie Weihrauch, hat aber geringere Wirkung. Man verfälscht sie mit klein gestoßnem Harz und gestoßner Weihrauchrinde.

Plin. c. de m. m. 1, 84. Weihrauchruß [*αἰθάλη λευκή*] bekommt man so: Man nimmt einzelne Weihrauchstüdchen zange, brennt sie an einer Lampe an, und legt sie in einen reinen Topf. Auf diesen setzt man einen verkehrten ehernen Topf: in der Mitte ein Loch hat. Zwischen beide Töpfe legt man paar Steinchen, so daß ein Riß entsteht, durch welchen man hineinschauen und beobachten kann, ob der Weihrauch wirklich

Rinde des Weihrauchbaums, *Amyris serrata*.

War wohl nur dadurch von dem im 81. Kapitel genannten Weihrauch unterschieden, daß sie in Krümchen, nicht in walzigen Stüdchen, verhandelt wurde.

brennt, und durch welchen man auch neuen Weihrauch hinein werfen kann, bevor der früher hinein gethane ganz erloschen ist. So fährt man fort, bis man genug Ruß zu haben glaubt. Während des Brennens fühlt man immerfort das eiserne Gefäß mit einem in kaltes Wasser getauchten Schwamm, denn der Ruß hängt sich fester an, wenn der Deckel kalt ist; wenn dieser im Gegentheil warm wird, so fällt der Ruß leicht ab und mischt sich mit der Asche des Weihrauchs. Die letztere wird besonders aufgehoben. Der Weihrauchruß dient zur Reinigung der Geschwüre u. s. w.

Diosc. de m. m. 1, 85. Auf dieselbe Weise gewinnt man Ruß [λινύς] aus Myrrhe, Bech [ῥητίνη], Storax und andern harzigen Stoffen.

Diosc. de m. m. 1, 90. Der Mastix [μαστίχη] ist ein Harz [ῥητίνη] aus dem Mastixbaum [σχίνη]⁴⁶⁰⁾. Dem Magen kommt er gut; er wird zu Zahnpulvern und zu Stoffen gethan, mit denen man die Haut des Gesichtes glänzend macht; man kaut ihn auch, um das Zahnfleisch zu stärken und den Hauch angenehm zu machen. Der beste kommt von der Insel Chios; er ist glänzend, hat die Farbe tyrrhenischen Wachses, ist trocken, zerreiblich, wohlriechend; den grünen hat man weniger gern. Im Handel wird er durch Weihrauch und Arvenharz verfälscht.

Diosc. de m. m. 1, 92. Aus der Pinie [πίτυς] und Kiefer [πενύκη]⁴⁶¹⁾ kommt ein flüssiges Harz; man bringt es aus Gallien und Etrurien, früher wurde es auch von Kolophon gebracht und deswegen Kolophonium [κολοφωνία] genannt. Es kommt auch vom Fuße der Alpen aus dem Baume, welchen die Leute dort Larix [λάριξ, Lärche] nennen. An Farbe sind sie verschieden, denn es gibt rein weißes, ölfarbiges, honigfarbiges, wie das von Lärchenbaum. Auch die Cypressen geben ein flüssiges Harz. — Trocknes Harz kommt von der Arve [στροβιλίνη ῥητίνη], der Weißtanne [ἐλατίνη ῥητίνη], der Schwarzkiefer [πενύκη ῥητίνη], der Pinie [πιτύννη ῥητίνη]. Man wählt von allen das, was am besten riecht, durchsichtig, weder zu trocken noch zu naß, sondern wie Wachs ist und sich zerreiben läßt. Am besten ist das von Pinien und Weißtannen, denn sie riechen gut und fast wie Weih-

⁴⁶⁰⁾ Pistacia Lentiscus, Linné.

⁴⁶¹⁾ Pinus Laricio, Poiret, und andre Kiefern.

ch; vorzüglich schätzt man das von der Insel Pithusa ⁴⁶²⁾, welche Spanien liegt.

Diosc. de m. m. 1, 93. Gekocht wird das flüssige Harz einem Gefäße, wovon nur der vierte Theil von der hinein getha-

Massen gefüllt wird; letztere besteht aus 1 Maß Harz, 2 Maß wasser. Sie wird langsam über einem Kohlenfeuer gekocht, nur so lange, bis das Harz, wenn es kalt ist, nicht mehr riecht, zerreiblich und trocken ist, und vom Finger keinen Eindruck mehr nimmt. Vorher wird es aber durchgeseiht, um es von jeder Unreinigkeit zu befreien. — Man kocht das flüssige Harz auch ohne Wasser, und zwar anfangs nur langsam auf Kohlenfeuer, später stärker, und zwar 3 Tage und 3 Nächte hindurch. — Ist das Harz schon vorher trocken, so wird es nur Einen Tag lang gekocht.

Ausgeglühtes Harz wird als Zusatz zu wohlriechenden, schmerzstillenden Pflastern, zu stärkenden Arzneien und zum Färben der Leinwand gebraucht.

Den Ruß gewinnt man aus dem Harze wie aus dem Weihrauch. Er dient vorzugsweise zum Färben der Augenlieder, so wie zur Heilung ihrer Krankheiten. — Aus Ruß wird auch die schwarze Tinte [τὸ μέλαν] gemacht, mit der wir schreiben.

Diosc. de m. m. 1, 94. Flüssiges Pech [πίσσα ὑγρὰ] kommt man aus dem fettesten Holz der Kiefer und Pinie. Das Pech ist glänzend, glatt, rein. Es wird innerlich und äußerlich vielfach als Arznei gebraucht.

Diosc. de m. m. 1, 95. Pechöl [πισσέλαιον] wird aus dem Pech bereit, indem man die wässerigen Theile desselben auffängt. Man kocht zu diesem Zwecke das Pech, breitet reinliche Schafpelze darüber aus, und drückt diese, wenn sie von dem Dampfe durchzogen sind, in ein Gefäß aus. Das Pechöl wird ungefähr so angewendet, wie das flüssige Pech.

Diosc. de m. m. 1, 96. Aus flüssigem Pech macht man den Ruß [λίγνυς] in folgender Art: In eine neue, mit einem Docht versehene Lampe thut man Pech, brennt den Docht an, setzt die Lampe auf einen Topf, der unten weiter ist als oben, und unten Löcher hat, und läßt ihn zu und läßt die Lampe fortbrennen. Ist das Pech in der Lampe abgebrannt, so thut man neues hinein, und fährt fort, bis

⁴⁶²⁾ Πιρνούση, d. h. Pinieninsel, jetzt Volja.

man genug Ruß hat. Man braucht solches Ruß zu Farben, mit welchen die Augenlieder schön schwarz gefärbt werden, auch als Heilmittel für die Augenlieder.

Plin. 16, 11, 21. Das flüssige Pech [pix liquida] zum Beheeren der Schiffe und zu vielerlei andrem Gebrauch wird in Europa aus Kiefernholz [tāda]⁴⁶³⁾ geschweelt. Man spaltet das Holz, thut es in einen Ofen, schließt diesen und umgibt ihn rings mit Feuer. Zuerst geht eine dünnflüssige Feuchtigkeit aus und wird durch eine Rinne abgeleitet. Diese Flüssigkeit heißt in Syrien Cedrium [cedrium], und sie ist so kräftig, daß man in Aegypten Reichen durch sie unverwundlich macht.

Plin. 16, 11, 22. Was später ausfließt ist dicker und gilt Pech [pix]. Man thut es in kupferne Kessel und siedet es damit Essig. Es wird auch bruttisches Pech genannt, dient zum Beputzen der Tonnen und anderer Gefäße, und unterscheidet sich von andren Pechsorten durch seine Zähigkeit, durch röthliche Farbe und größere Fettigkeit. — Das Alles wird auch aus der Rothtanne [picea] gemacht, wobei man, wenn man nicht anders kann, das Holz in Meilern, wie wenn man Kohlen brennt, ausschweelt. — Das Pech setzt man, nachdem es zu Staub gestoßen worden, dem Wein zu. — Man reinigt auch unreines Pech, indem man es mit Wasser leicht abkocht und dann durchseiht; es erscheint darauf braunroth und zäh, und heißt dann Tropfenpech [stillaticia].

Wenn man die zuerst ausfließenden Harztropfen und etwas von der Rinde, woran sie hängen, nimmt, Alles bis zum Durchfließen klein schneidet, dann Wasser übergießt, die Masse in's Kochen bringt und endlich das Harz durch Auspressen absondert, so bekommt man einen für die Aerzte sehr brauchbaren Stoff. Manche lassen die Masse ohne Wasser einen Tag lang in einem Gefäße aus hellfarbiger Bronze kochen, und eben so das Harz vom Terpenthinbaum [terebinthus] in einem Tiegel, der in glühender Asche steht. — Das Harz aus dem Mastixbaum [lentiscus] steht dem des Terpenthinbaums nahe.

⁴⁶³⁾ Tāda ist die Gemeine Kiefer, *Pinus sylvestris*, Linné. — Hier ist aber jedenfalls unter tāda auch die Schwarzkiefer, *Pinus Laricina* Poiret, die Aleppokiefer, *Pinus halepensis*, Miller, und die in Orkneyland heimische Strandkiefer, *Pinus maritima*, Lambert, mitbegriffen.

Plin. 16, 11, 23. Wenn man das Pech, womit die Seesiffe bestrichen sind, abträgt und mit Wachs zusammenschmilzt, so kommt man eine Mischung, die Zopissa [zopissa] heißt; man ist sie für weit wirksamer zu arzneilichen Zwecken als andre Pecharten, indem wahrscheinlich das Seesalz die Wirkung verstärkt.

Will man Harz aus der Rothanne [picea] gewinnen, so rißt man an der Sonnenseite des Baumes einen Streifen Rinde ab, er höchstens 2 Fuß lang ist, und so, daß die Wunde etwa eine Elle von der Erde entfernt bleibt. Hat das Harz aufgehört, aus dieser Wunde zu fließen, so macht man eine zweite, und später eine dritte. Später haut man den Baum ganz ab, und schweelt auch das Kernholz [medulla] aus.

In Syrien werden auf dieselbe Art Rindenstreifen vom Terenthinbaum gerissen, jedoch nicht bloß vom Stamm, sondern auch von Ästen und Wurzeln. — In Macedonien schweelt man auch Pech aus dem Holze des Lärchenbaums [larix].

Das beste Pech gewinnt man an sonnigen Stellen, aber in östlicher Lage. Nach einem kalten Winter ist es schlechter, an Menge und Ansehn geringer. Einige behaupten, in Gebirgen fließe es reichlicher, habe eine schönere Farbe, besseren Geschmack und Geruch, gebe aber beim Abkochen weniger Pech, weil man mehr Schaum abschöpfen müsse. Bei heiterem Wetter gäben die Bäume weniger Ertrag. Manche Bäume liefern schon im nächsten Jahre nach dem Anreißen reichliche Ausbeute, andre erst im zweiten, wieder andre erst im dritten. Die durch das Anreißen entstandene Wunde bleibt für immer offen, überzieht sich nicht wieder mit Rinde, und gibt immerfort Harz.

XXIX. Ruß, schwarze Tinte, schwarze Farbe.

Vitruv. de architectura 7, 10, 59. Um Ruß zu gewinnen, wird eine Kammer gebaut, deren Wände, Boden und Decke mit plattem Marmor belegt sind. Vor dieser Kammer wird ein kleiner Ofen gebaut, dessen Ausgang in die Kammer mündet, und dessen Eingang gut geschlossen werden kann, so daß die Flamme nicht zurückfließt. In den Ofen legt man Harz [resina], brennt es an, und zieht der Ruß [fuligo] in die Kammer und hängt sich daselbst

an die Wände und die Decke. Dort wird er gesammelt, dann mit Gummi zusammengerieben, und gibt so die Schreibtinte [atramentum librarium]. — Den übrigen Ruß gebrauchen die Stuckaturarbeiter [tectores] bei ihren Malereien an den Wänden; sie reiben ihn zu diesem Zwecke mit Leim [glutinum] zusammen.

Vitruv. de arch. 7, 10, 60. Hat der Stuckaturarbeiter keinen Ruß, so bereitet er sich auf folgende Weise eine schöne schwarze Farbe: Er verbrennt Reisig [sarmentum] oder Rienstämme [tädä schidiä], bis sie zu Kohle werden, löscht diese sodann, und reibt sie in einem Mörser mit Leim. — Eine gute schwarze Farbe gibt auch Weinhefen [fex vini], welche getrocknet, in einem Ofen geglüht, und dann mit Leim gemischt wird.

Diosc. de m. m. 5, 181 u. 182. Der Ruß [ἄσβόλης] dessen sich die Maler bedienen, wird aus den Glashütten [ύέλων γείον] bezogen, weil er da am besten ist. Er wird auch als Arzneimittel gebraucht. — Die schwarze Tinte [μέλαν], mit der wir zu schreiben pflegen, wird aus dem Ruß von Rindenholz [δαδίων] gemacht. Man mischt 3 Unzen Ruß mit 1 Unze Gummi. — Man macht auch Tinte aus dem Ruß von Harz, oder aus dem, welcher sich in Glashütten ansetzt. Im letzteren Falle setzt man zu dem Ruß Gummi [κόμμι] und Kupfervitriol [χάλκανθον]. Diese Tinte wird auch auf Wunden gestrichen, welche durch siedendes Wasser entstanden sind.

Plin. 27, 7, 28. Unter die Tinte mischt man eine Abkochung von Wermuth, damit die Mäuse sie nicht angehn.

Plin. 35, 6, 25. Schwarze Tinte und Farbe [atramentum] wird aus Ruß [fuligo] von verbranntem Harz [resina] und Pech [pix] gemacht, und man hat zu diesem Zwecke aufgeschlossene Kammern, in welchen sich der Ruß sammelt. Die beste schwarze Tinte und Farbe kommt von Kiefern [teda]⁴⁶⁴⁾. Es wird übrigens mit dem Ruß aus Ofen und Bädern verfälscht. Man macht sie auch aus geglühter Weinhefe [vini fäx]. Die berühmten atheniensischen Maler Polygnotus und Milton machten ihre schwarze Farbe auch aus Weintrestern [vinaceum]. Apelles erfand die schwarze Farbe aus verkohltem Elfenbein, und man nennt solche Elephantinon. Es wird auch schwarze Farbe aus Indien gebracht, deren Zusammensetzung mir aber unbekannt ist. Es

⁴⁶⁴⁾ Pinus sylvestris, Linné.

rd auch welche aus dem feinen Ruß [flos niger] gemacht, der sich
 ehernen Kesseln ansetzt, oder aus Kiefernloble, die man in einem
 örfer stößt. — Alle schwarze Farbe wird an der Sonne fertig
 macht, die Schreibtinte mit Zusatz von Gummi [gummi],
 : Malerfarbe mit Zusatz von Leim [glutinum]. Macht man
 mit Essig flüssig, so läßt sie sich nicht leicht wieder auswaschen.

Nachtrag. Das Tintenfaß nennt Pollux 4, 18 u. 10,
) πύξλον und μελανοδόχον; bei den alten römischen Schriftstellern
 ient kein Name dafür vorzukommen; doch nennt es die lateinische
 ibersezung der Bibel, welche man Vulgata zu nennen pflegt, atra-
 mentarium, Ezech. 9, 2.

XXX. Gummi.

Theophr., Hist. plant. 4, 3, 8. Die Mimosa [ἄκαν-
 α] ⁴⁶⁵⁾ in Aegypten liefert das Gummi [κόμμι]; es fließt von
 ibst aus, oder aus Wunden, die man absichtlich macht.

Diosc. de m. m. 1, 133. Aus einem in Aegypten wach-
 enden, stacheligen Strauche, den man Akazie [ἄκανκία] ⁴⁶⁶⁾ nennt,
 ließt das Gummi, welches vielfach als Arznei angewendet wird.

Plin. 13, 11, 20. Dasjenige Gummi [gummi], welches
 in Aegypten heimischer, dorniger Baum liefert, ist besser als
 ande Gummisorten. Es kommt in wurmförmig gedrehten Stücken
 in Handel, hat eine dunkle Farbe, ist ohne fremdartige Beimischung,
 und klebt an den Zähnen. Das Gummi vom bitteren Mandel-
 baum und vom Kirschbaum ist geringer, und das vom Pflau-
 menbaum ist das schlechteste. Zuweilen fließt auch Gummi aus
 Weinstöcken und Delbäumen; das aus den Ulmen auf dem
 Berge Korplus in Cilicien fließende und das der Wachholdern
 ist unbrauchbar ⁴⁶⁷⁾. — Von dem Baume, welchen man Sarkokolla

⁴⁶⁵⁾ Mimosa nilotica, Linné.

⁴⁶⁶⁾ Ist ebenfalls die Nil-Mimosa, Mimosa nilotica, Linné.

⁴⁶⁷⁾ Aus Weinstöcken, Delbäumen, Ulmen und Wachholdern kommt wohl
 kein eigentliches Gummi. — Am Wachholder wächst bei nassem Wetter ein gal-
 lenartiger, orangefarbener Schwamm, Tremella juniperina, Linné (Gymno-
 sporangium juniperi, Link), den man leicht für Gummi ansehen kann.

- [sarcocolla]⁴⁶⁸⁾ nennt, kommt ein Gummi⁴⁶⁹⁾, dessen sich Maler und Aerzte mit Vortheil bedienen; es gleicht dem Weihrauchstamme. Das weiße ist besser als das rothe.

XXXI. Pflanzenfarben.

Daß Ruß und Kohle zu schwarzer Farbe gebraucht werden, haben wir schon unter dem Abschnitt XXIX. gesehen. — Hier möge noch ein Auszug aus Vitruv folgen:

Vitruv. de arch. 7, 14. Um für Wandgemälde eine Purpurfarbe zu bekommen, färbt man Kreide mit Krapp [rubia]⁴⁷⁰⁾ und Hyssginum⁴⁷¹⁾. — Man zieht auch andre Farben aus Blumen. Um z. B. ein Ockergelb zu bekommen, wirft man trockne Veilchen [viola] in ein Gefäß, gießt Wasser auf, und läßt die Mischung stehen. Ist sie wieder abgekühlt, so schüttet man sie in ein leinwandenes Tuch, drückt sie aus, und thut das von den Veilchen gefärbte Wasser in einen Mörser, und reibt es mit eretrischer Kreide zusammen. — Man macht auch eine schöne Purpurfarbe aus Heidelbeere [vaccinium]⁴⁷²⁾, indem man sie eben so behandelt und Milch hinzuthut. — Ein schönes Grün bekommt man, wenn man etwas blaues Gefärbtes mit der gelben Farbe des Wau [luteum]⁴⁷³⁾ tränkt. — Fehlt es an Indigo [color indicus]⁴⁷⁴⁾, so wendet man Vitruv [vitrum]⁴⁷⁵⁾ an.

XXXII. Schminke.

W. A. Becker hat im Charicles, Leipz. 1840, Band 2, S. 232, aus vielen Stellen griechischer Schriftsteller nachgewiesen, daß es bei den griechischen Damen ganz allgemeine Sitte war, das

⁴⁶⁸⁾ Penäa Sarcocolla, Linné. — ⁴⁶⁹⁾ Was der Sarkokollabaum liefert, ist ein Gummiharz. — ⁴⁷⁰⁾ Rubia tinctorum, Linné.

⁴⁷¹⁾ Kermesfarbe. — ⁴⁷²⁾ Vaccinium Myrtillus, Linné.

⁴⁷³⁾ Roseda Luetola, Linné. Sie färbt gelb, und das Gelb geht durch Vermischung mit Blau in Grün über.

⁴⁷⁴⁾ Indigofera tinctoria, Linné. — ⁴⁷⁵⁾ Isatis tinctoria, Linné.

schminken, und daß die dazu erforderliche weiße
 eiweiß [$\psiιμύδιον$] war, während das Roth von der
 en Dörsenzunge ⁴⁷⁶⁾, von $\piαιδέρας$ ⁴⁷⁷⁾, von
 ren [$\sigmaυκάμινον$], von $\Phi\eta\eta\lambda o\varsigma$ [$\phi\tilde{\upsilon}κος$] ⁴⁷⁸⁾ genommen

Die Einwendungen, welche kluge Leute gegen das Schmin-
 en, haben sich die Griechinnen nicht im Geringsten gelehrt.
 gt z. B. Xenophon in seinem Oekonomikus 10, 2
 Denn ich so eine Dame sehe, die sich diß mit Bleiweiß
 n hat, um weißer zu erscheinen, als sie wirklich ist, und
 ich diß mit Färbender Dörsenzunge angepinselt hat,
 zu erscheinen, als sie wirklich ist, und die Schuhe mit hohen
 rägt, um höher zu erscheinen, als sie wirklich ist: dann
 och bemerken, daß dergleichen Betrug wohl mitunter Fremde
 ann, aber Diejenigen gewiß nicht, welche die Dame näher
 sten Gelegenheit haben; denn sie sieht früh Morgens, ehe
 schmückt hat, ganz anders aus, als wenn die Toilette ge-
 und ist sie angepinselt, so verräth doch jeder Schweiß-
 ede Thräne, jeder Wassertropfen den Pinsel."

ien. 13, 6 (p. 557, f.) führt folgende Stelle des Dich-
 ulus, in dem Stück, welches die Kranzverkäuferinnen
 $\tau\acute{\omega}λιδες$] heißt, an: „Die Backen sind mit Bleiweiß
 albeerfaßt beschmiert; und geht nun die Dame im Som-
 so fließen von den Augen her zwei schwarze Tinten-
 f die Backen, von den Backen aber rothe Streifen auf den
 o die Haare der Stirn reiben sich am Bleiweiß grau."

Die soeben genannten Tintenstriche bedeuten, wissen
 unsren Untersuchungen über den Ruß (Diosc. de m. m.
 1, 96), nämlich daß die Damen, und ohne Zweifel die
 so gut wie die griechischen, sich die Augenlieder mit
 varz färbten; ja sie färbten sich auch damit die Augenbrau-
 man z. B. aus Athen. 13, 23 (p. 568, c.) ersieht,
 gt: „Hat eine Dame blonde Augenbraunen, so färbt sie sie

Anchusa tinctoria, Linné.

$\piαιδέρας$ bedeutet hier eine rothe Farbe, deren Zusammensetzung wohl
 nt; als Pflanze heißt es so viel wie Kerbel.

Radmus-Flechte, *Roccolla tinctoria*, Ach.

mit Ruß.“ — Man hatte auch für die Augenlieder eine schwarze, Spießglang enthaltende Farbe, welche *στύμις ὀμματογράφος* hieß, s. Pollux 5, 101.

XXXIII. Handel mit Indien.

Strabo 17, 1. Früherhin wagten sich kaum 20 Schiffe aus dem Arabischen Meerbusen ⁴⁷⁰⁾ hinaus; jetzt aber segeln große Flotten nach Indien und bis an's äußerste Ende von Aethiopien ⁴⁸⁰⁾, und bringen die theuersten Waaren nach Aegypten, von wo sie wieder nach andren Ländern ausgeführt werden. Alexandria ist die Hauptniederlage für jene Waaren, denn die Lage dieser Stadt ist für den Handel äußerst günstig.

XXXIV. Pflanzen Pompeji's.

„Für die Kenntniß der den Pompejanern bekannten Pflanzen“, sagt J. F. Schouw, welcher seine Untersuchungen in Pompeji selbst angestellt, in seinem Buche: die Erde, die Pflanzen und der Mensch, Leipzig, Cord, 1851, „bieten sich zwei Hauptquellen theils nämlich die in Pompeji und den beiden untergegangenen Städten gefundenen Malereien und andre Darstellungen von Pflanzen, theils Pflanzenreste selbst. Hinsichtlich des ersten Hilfsmittels muß einige Vorsicht angewendet werden. Natürlich sind viele Pflanzendarstellungen so wenig kenntlich, daß sie nicht bestimmt werden können. Und wenn auch die Pflanze kenntlich ist, so ist es dennoch nicht ausgemacht, daß sie bei Pompeji vorkam, denn oft wurde die Vegetation fremder Länder dargestellt. So z. B. findet man häufig die Nilnatur abgebildet: morastige Gegenden mit dem Lotus und der ägyptischen Bohne [Nelumbium], das Nilpferd, das Strolch, das Ichneumon, Enten, und am Ufer des Wassers die Dattelpalme, z. B. in dem Fußstück des berühmten Mosaiks, von dem man glaubt, daß es Alexander und Darius vorstelle. Oft sind

⁴⁷⁰⁾ Dem Rothen Meere. — ⁴⁸⁰⁾ Afrika.

h die Darstellungen Phantasiegemälde, z. B. ein Lorbeerbaum, aus einer Dattelpalme wächst, ja als Wurzelschößling aus selben hervorkommt.“

„Zu den Bäumen, welche jetzt besonders dazu beitragen, der Landschaft in Italien Charakter zu geben, gehören die Pinie und Cypresse. Beide fanden sich bei den Alten; davon geben die Schriftsteller und auch die Abbildungen in Pompeji Zeugniß, denn Pinienzapfen wird mehrmals dargestellt angetroffen, und in Herakleum hat man verkohlte Pinienkerne gefunden. Die Cypresse findet man sehr häufig in den Landschaften, welche die Wände in den Gemächern der Pompejaner schmücken, und zuweilen im Verein mit der Pinie. Ein dritter, den Ländern des Mittelmeeres eigenthümlicher Nadelbaum, die Aleppische Föhre, findet man auch in Pompeji wiedergegeben. Der Oleander, welcher jetzt die Flußufer schmückt, der Epheu, welcher Mauern und Baumstämme bedeckt, sind beide in Pompeji dargestellt.“

„Dagegen gibt es zwei Gewächse, welche jetzt eine bedeutende Rolle in den Landschaften spielen, im Alterthume aber nicht in Italien wuchsen; die sogenannte Aloë (richtiger Agave), welche durch ihre großen, fleischigen Blätter und ihren hohen, fandelaberartigen Stängel bei den Landschaftsmalern so beliebt geworden ist, und welche rings um das Mittelmeer, sowohl angebaut als verwildert, vorkommt, verdankt man Amerika; sie konnte folglich den Pompejanern nicht bekannt sein. — Die Indische Feige aus der Gattung der Kakteen, auffallend durch ihr besondres Aussehen, hauptsächlich durch ihre flach gedrückten, blattähnlichen Zweige, eine Pflanze, welche jetzt in den Ländern des Mittelmeers eben so allgemein als die Aloë ist, und ebenfalls verwildert gefunden wird, ist auch aus Amerika gekommen. Man findet in Pompeji eben so wenig Spuren einer Darstellung dieser so eigenthümlichen Pflanzenform, als von der Aloë.“

„Dattelpalmen sieht man häufig in Pompeji dargestellt, und in der Regel in Verbindung mit ägyptischen Gegenständen, oder symbolischer Bedeutung. — Die Zwergpalme hat ohne Zweifel dieselbe Rolle wie jetzt gespielt, denn Theophrast berichtet, daß sie sehr allgemein auf Sicilien war; Dasselbe ist jetzt der Fall, während sie nur spärlich an der Bucht Neapels auftritt.“

„Wenden wir den Blick auf die angebauten Pflanzen,

so machen die meisten Reisenden, wenn sie Pompeji besuchen, die erste Bekanntschaft mit der Baumwollenkultur. Dicht bei Pompeji's Ruinen finden wir Baumwollfelder, und hier ist die Nordgrenze der Baumwollenstaude in Italien. Von dieser wichtigen Kleidungs- pflanze finden wir keine Spuren in den Denkmälern des Alterthums. Aus andren Quellen wissen wir, daß sie dem Alterthum nur als eine indische, und nach den späteren Verfassern zugleich als eine ägyptische Pflanze bekannt war, und daß erst die Araber sie in den Ländern des Mittelmeers verbreiteten. — Ein andres Gewächs, welches mittelbar jetzt eine wichtige Kleidungs- pflanze in Italien ist, nämlich als Nahrung für die Seidenraupe, ist der Weiße Maulbeerb- baum. Auch dieser war den Pompejanern unbekannt. In jener Zeit ward Seide als ein ausländischer Luxusartikel von der größten Kostbarkeit angesehen."

"Unter den Getreidearten war bei den alten Römern der Weizen die vorherrschende, auch die Gerste war allgemein; dagegen fehlten die mehr nordischen Arten Hafer und Roggen. Verkohlte Weizen- und Gerstenkörner sind in Pompeji gefunden worden. Eine schöne Abbildung einer Wachtel, welche Gerstenkörner aus einer Aehre picht, findet man an einer Wand. Ein Seitenstück dazu stellt eine Wachtel dar, welche an einer Hirsenähre (*Panicum italicum*) zupft, welche also damals ebenfalls bekannt war. — Dagegen vermissen wir Zeichnungen der durch ihre Form so kenntlichen Kornart Mais, aber wir wissen auch, daß man diesen Amerika verdankt. Jetzt ist sein Anbau in der Umgegend Pompeji's verbreitet. Auch den Reis vermißt man; er war damals auf Ostindien beschränkt. Er wird auch jetzt nicht bei Pompeji angebaut, obwohl sonst in Italien. Ob die Durra (*Sorghum*) den Pompejanern bekannt war, darüber geben die pompejanischen Abbildungen keine Aufklärung. — Von Hülsenfrüchten finden wir Saubohnen im verkohlten Zustand, welche vollkommen den jetzigen gleichen."

"Auf Gemälden, Küchengegenständen darstellend, findet man ein Bünd Spargel abgebildet, ferner Zwiebeln, Rettige, Kürbisse, und eine Art kleiner Kürbisse. — Unter den Küchengewächsen haben die Alten die Liebesäpfel (*Solanum Lycopersicum*) nicht gekannt, als welche von Amerika eingeführt sind."

"Der Delbaum hat zur Zeit der Pompejaner dieselbe wichtige Rolle wie jetzt gespielt, davon zeugen die Schriftsteller. Delbaumzweig

ndet man häufig dargestellt, und in einem zu Pompeji ausgegrabnem
 las hat man eingemachte Oliven gefunden, welche mit den jezi-
 en vollkommen übereinstimmen, und die noch ihren Geschmack besaßen,
 is sie ausgegraben wurden.“

„Die Obstsorten, welche in der gegenwärtigen Zeit in jener
 egend am meisten gegessen werden, sind Weintrauben und Fei-
 en; diese sind es auch, welche am häufigsten auf den vielen Obst-
 lden, die man an den pompejanischen Wänden findet, gezeichnet
 id. Die Weinrebe spielte ohnedies eine wichtige Rolle, da sie dem
 achus geheiligt war; und in der Verbindung mit der Verehrung
 ises Gottes finden wir sie in vielen Darstellungen. — Häufig treffen
 ir auch auf Obst- und Thiergemälden Birnen, Äpfel, Kir-
 hen, Mandeln, Pflaumen, Pfirsichen, Granatäpfel
 id Nispeln. — Der Gegenstand, welchen Einige für eine Ana-
 is gehalten haben, und welcher auf eine Schale gestellt ist, ist nach
 enore's ohne Zweifel richtiger Vermuthung die Spitze einer jungen
 wergpalme, welche auch jezt in Sicilien gegessen wird.“

„Die Abbildung von Orangen-Pflanzen vermißt man in
 Pompeji gänzlich; sie waren zur Zeit, wo es verschüttet wurde, noch
 icht in Europa verbreitet. Italien war damals noch nicht das
 aud, wo die Citronen blühen, im dunklen Laub die Gold-Orangen
 lühen.“

XXXV. Der Botaniker.

Bei Plinius 20, 17, 73, u. 25, 13, 109, u. 27, 8, 43,
 heißen die Leute, welche für die Aerzte und Salbenhändler
 Kräuter sammelten, *herbarii*; bei Galenus Antidot. 1, 424 bis
 134 heißen sie *βοτανικοὶ ἄνδρες*. Zu seiner Zeit unterhielten die
 zwischen Kaiser Marcus Antoninus und Marcus Aurelius in Areta,
 welche für vorzüglich reich an Arzneipflanzen galt, solche Botani-
 er, welche die gesammelten Kräuter und Wurzeln nach Rom schiden
 mußten. Sie schidten sie vorzugsweis in Papier gewickelt, auf
 welchem der Name des Inhalts stand.

XXXVI. Bilderwerke.

Plinius 25, 2, 4 erwähnt, daß die griechischen Schriftsteller Kräteuas, Dionysius und Metrodorus Werke herausgegeben, in denen die Pflanzen abgebildet und deren Wirkungen unter die Bilder geschrieben waren. Er fügt jedoch hinzu, daß solche Abbildungen leicht irre führten und in den verschiedenen Exemplaren der Bücher auch oft sehr verschieden ausfielen, daß auch die Abweichungen, welche das verschiedne Alter der Pflanzen mit sich bringt, in den Bildern nicht ausgedrückt waren.

Für unsre Zeit ist zu bemerken, daß nicht ein einziges botanisches Bilderwerk aus dem höheren Alterthum sich erhalten hat. Das älteste, welches man kennt, stammt von dem Kremoneser Don, und führt den Titel: Aemilius Macer de viribus plantarum. Das Buch wurde zuerst in Neapel im Jahr 1477 gedruckt, dann wieder in Mailand 1482, und endlich mehrmals vom Jahre 1506 bis 1591. Die Bilder waren schlechte Holzschnitte.

XXXVII. Klasse: Scheidenkeim-Pflanzen, Endogenen.

a. Familie Gras-Pflanzen, Gramineen.

1) R e i s,

Oryza sativa, Linné; ῥύζι und ῥίζι der Neugriechen; so der jetzigen Italiäner. — Jetzt wird er, wie Fraas sagt, in Griechenland um Lebada und Mesolonghi gebaut, doch dürfen die Reisfelder der Gesundheit halber nur in 3 Stunden Entfernung von bewohnten Orten sein. — In Nord-Italien findet man Reisfelder an mehreren Stellen; in größter Ausdehnung habe ich sie bei Pavia gesehn. — Die alten Griechen und Römer bauten ihn nicht, kannten ihn aber durch den Handel von Ostindien her, wo sein Vaterland ist.

Aristoteles, Hist. anim. 8, 25. Wenn die Elephanten von einem eisernen Geschosß verwundet sind, so gibt man ihnen Del zu saufen; wollen sie dieses nicht, so gibt man ihnen eine abgekochte Mischung von Del und Reiswein [οἶνος ῥουζης] ¹⁸¹⁾.

Theophrast., Hist. plant. 4, 4, 10. Die Indier bauen den sogenannten Reis [ῥουζον] in Menge und machen und kochen daraus Brei [ἔψημα]. An sich sieht er dem Spelt [ζεια] ähnlich, enthülst [περιπτισθεὶς] aber den Graupen [χόνδρος]. Er wird leicht verdaut [εὐπεπτος]. Die Pflanze steht dem Tollkorn [αἶρα] ähnlich, muß lange Zeit hindurch in Wasser stehen, bildet aber keine Aehre [στάχυς], sondern eine Rispe [φόβη] wie der Gemeine Hirsen [κέγχρος] und der Welsche Hirsen [ἔλυμος].

¹⁸¹⁾ Nach jetzigem Sprachgebrauch Arab. Dieser wird aus einer Mischung von Zuckerrohr- und Palmensaft mit Reis gewonnen.

Horat., Satir. 2, 3, v. 155. Ist dein Magen leer, so füll ihn doch mit Reiskrei [ptisanarium oryzä], der ist nicht theuer; für 8 Dreier [as] bekommst du eine Portion, mit der du den Bauch gehörig füllen kannst.

Strabo 15, 1, 18. Aristobulus sagt, der Reis [ὄρυζα] stehe in Indien auf Beeten, die eingedämmt und mit Wasser bedeckt sind; die Höhe dieser Pflanze betrage 4 Ellen; sie trage viele Aehren [πολύσταχυς] und viele Körner [πολύκαρπος], reife zur Zeit, wo die Plejaden untergehen ⁴⁸²⁾, und werde durch Stampfen enthüllt [πίσσειν] wie Spelt. Er wachse auch in Baktriana, Babylonien, Susis und im untren Syrien. — Megillus sagt, der Reis werde vor der Regenzeit gesät, bedürfe aber doch der künstlichen Bewässerung.

Strabo 15, 1, 53. Die Indier sind sehr mäßig, trinken nur bei Festen Wein, und dieser ist aus Reis gemacht statt aus Gerste. Ihre Hauptspeise ist Reiskrei [ὄρυζα ῥοφητή].

Diosc. de m. m. 2, 117. Der Reis ist eine Getreideart, die an nassen Stellen wächst und mittelmäßig nahrhaft ist.

Plin. 15, 7, 7. Die Indier sollen aus Kastanien, Sesam und Reis Del machen, die Ichthyophagen sogar aus Fischen ⁴⁸³⁾.

Plin. 18, 7, 13. In Indien baut man den Reis [oryza], verfertigt auch aus ihm ein Getränk, statt aus Gerste. Die Blätter des Reises sind fleischig u. s. w. ⁴⁸⁴⁾

Galenus de alimentorum facultatibus 1, 17. Der Reis wird gekocht, ist schwerer zu verdauen als Graupen [χόνδρος], nährt weniger und schmeckt nicht so gut.

Aelian., Hist. anim. 13, 8. Die gewöhnlichen zahmen Elephanten werden mit Wasser getränkt, die Kriegselephanten aber mit Wein; doch wird dieser nicht aus Weintrauben, sondern aus Reis, auch aus Rohr [κάλαμος] ⁴⁸⁵⁾ gemacht.

Athen., Deipn. 4, 39. Megasthenes schreibt in seinem von Indien handelnden Buche, daß dort bei Gastmählern einem Jeden ein Tisch vorgesetzt, auf diesen eine goldne Schüssel mit gekochtem

⁴⁸²⁾ Beginn des Winters. -- ⁴⁸³⁾ Aus Kastanien und Reis kann kein Del gezogen werden. Das Fischöl nennen wir jetzt Thran.

⁴⁸⁴⁾ Die Beschreibung, welche Plinius dann vom Reise gibt, ist falsch.

⁴⁸⁵⁾ Zuckerrohr.

es gestellt, und dann noch eine Zugabe von allerlei guten Speisen gereicht wird.

2) Himmelschwaden (Vernudagras),
anicum Dactylon, Linné (Digitaria Dactylon, Allion.;
ynodon Dactylon, Persoon); ἀγριόδα der Neugriechen; grami-
ia, gramegna und capriola der jetzigen Italiäner. — In Grie-
enland ist dieses Gras, dessen Wurzeln weit umherkriechen, sehr
breitet, während unsre Quecke, Triticum repens, Linné, dort
ten ist. In den Apotheken braucht man in Griechenland den Him-
elschwaden wie bei uns die Quecke. — In Nord-Italien ist
r Himmelschwaden an trocknen, sandigen Stellen, an Wegen, Mau-
n. s. w., in Uebermaß vorhanden, und wird wie Quecken, unter
m Namen gramen, in Apotheken gebraucht. Uebrigens ist daselbst
ch die Quecke sehr häufig, auf sandigen Feldern lästig, und wird
en so in den Apotheken als gramen verbraucht.

Theophrast., Hist. plant. 4, 10, 6. Der Himmels-
chwaden [ἀγριωστις] wächst aus Gelenken [γόνα], denn seine Wur-
eln [ρίζα] sind durch Gelenke in Abtheilungen gebracht [γονατιώδης];
us jedem Gelenk wächst nach oben eine Sprosse [βλαστόν], nach
nten eine Wurzel.

Diosc. de m. m. 4, 30. Das Gras [ἀγριωστις] hat ge-
knete Triebe [κλήμια γονατιῶδες]⁴⁸⁶⁾, die an der Erde fortkriechen
[κρίν] und aus den Sprossen [κλάδος] Wurzeln [ρίζα] treiben, die
st und gekniet sind. Die Blätter sind spitzig, hart, breit, wie bei
dem kleinen Schilf; sie dienen dem Haarvieh zur Nahrung. Die
Wurzel wird zerrieben, auf Wunden gelegt, oder in Abkochung gegen
Bauchweh und Blasenleiden gebraucht.

Plin. 24, 19, 118. Das Gras [gramen] ist das gemeinste
Kraut [herba], kriecht mit geknietten, knetigen Sprossen [geniculatis
vergit internodiis], und treibt von diesen und von der Spitze [ca-
cumen] aus neue Wurzeln⁴⁸⁷⁾. — Ueberall auf Erden hat dieses
Gras sein zugespitzte Blätter [folia in exilitatem fastigantur];
nur auf dem Parnas bilden sie dichte, epheuartig aussehende Büsche,

⁴⁸⁶⁾ Kriechende Wurzelsprossen.

⁴⁸⁷⁾ Unter Spitze, cacumen, muß man den κλάδος des Dioskorides ver-
stehen, und sich die Sache so denken, daß gemeint ist, unter jedem neu hervor-
wachsenden Stamme [κλάδος, cacumen] ständen auch neue Wurzelsprossen.

und haben dort auch wohlriechende, weiße Blüten ⁴⁸⁸). — Auf Wunden legt man die Abkochung des Grases, oder man zerquetscht dieselbe nur für den benannten Zweck. Man fügt auch zu der Abkochung [decoctum] Wein und Honig, auch wohl Weihrauch, Pfeffer, Myrrhe, und kocht die Mischung in einem neuen Gefäße. Die in Wein abgekottete Wurzel wird gegen Bauchweh und Blasenkrankheiten gebraucht; die Samen haben gleichfalls arzneiliche Kräfte. — Manche Leute nehmen von Einer Grasspflanze, oder von zweien oder dreien zusammen so viel, daß neun Knoten [geniculum] daran sind, lassen sie in frisch abgeschorne schwarze Wolle wickeln, und gebrauchen sie so gegen Kropf und Drüsengeschwulst. Sie verlangen, daß Der, welcher die neun Knoten sammelt, nüchtern sei, in Abwesenheit Dessen, der geheilt werden soll, in dessen Haus geht, und wenn dann der Patient kommt, zu ihm sagt: „ich bringe nüchtern dem Nüchtern ein Heilmittel.“ Er soll es ihm dann umbinden, und Dies 3 Tage hinter einander thun. — Ein Gras, das sieben Knoten hat, hilft, um den Kopf gebunden, gegen Kopfschmerz.

3) Hirsen.

Wir handeln hier die zwei in Betracht kommenden Hirsenarten gemeinschaftlich ab, nämlich

a) Gemeiner Hirsen, *Panicum miliaceum*, Linné; *κέρη* der Neugriechen; *miglio*, *miglio bianco o giallo*, *miglio nero*, *miglio rosso* der jetzigen Italiäner, in Nord-Italien auch *meio*, *megio*, *mei*. — In Griechenland wird er, sagt Fraas, in feuchten Gegenden gebaut. — In Nord-Italien baut man ihn, sagt Cyrus Pollini, zur Hühnermast.

b) Der Welsche Hirsen, *Panicum italicum*, Linné; *panico* italiano, *panico* der jetzigen Italiäner, in Nord-Italien auch *panizzo* und *panig*. — In Griechenland wird er nach Fraas gar nicht gebaut. — In Nord-Italien baut man ihn, sagt Pollini, mehr für Tauben und Hühner, als für Menschen. Einheimisch scheint er nicht, jedoch kommt er einzeln verwildert vor.

Theophrast., Hist. plant. 8, 1, 1 u. 4. Den Gemeinen Hirsen [*κέρη*] und den Welschen [*ἑλνμος*] kann man zum Getreide [*σίτος*] rechnen. Man vermehrt sie auch durch Ausstreuen des Samens [*σπέρμα*], und säet sie im Sommer.

⁴⁸⁸) Diese Beschreibung der auf dem Parnass wachsenden Pflanze ist aus Diosc. de m. m. 4, 32 genommen, und nicht zu ermitteln, welche gemeint ist.

Cato de r. r. 6, 1. Ist ein Ader neblig, so säet man auf n Rüben, Kettige, Gemeinen Hirsen [miliun], Welchen Hirsen [panicum].

Varro de r. r. 1, 57, 2. In den Erdgruben, die man in panien zur Aufbewahrung des Getreides anlegt, hält sich der Gemeine Hirsen [miliun] mehr als hundert Jahre lang gut.

Colum. de r. r. 2, 9, 17. Zum Getreide kann man auch n Welschen Hirsen [panicum] und den Gemeinen Hirsen [miliun] rechnen. Sie verlangen einen leichten, lockren Boden, n gedeihen selbst auf magrem Sand, wenn er nur feucht ist und nchte Witterung hat; trocknen und thonigen Boden scheuen sie. — vor dem Frühjahr darf man sie nicht säen, weil sie die Wärme lieben; die beste Zeit der Aussaat ist Ende März. Die Aussaat ist n sich wohlfeil, weil man dem Maß nach nicht viel streut; später ncht sich aber ein oftmaliges Behacken [sarritio] und Jäten [runatio] nöthig. — Die Ernte geschieht, bevor die Samen ausfallen, indem man die Samenrispen [spica] mit der Hand abpflückt. Man hängt sie alsdann in die Sonne, trocknet sie, hebt sie dann auf dem toroboden auf, und so halten sie sich länger als andres Getreide. — Aus dem Gemeinen Hirsen bereitet man Brod, das sich gut nken läßt, so lange es noch warm ist. Der Welsche Hirsen wird durch Stampfen von der Schale befreit, und gibt dann, vorzüglich mit Milch gekocht, einen Brei, der nicht übel schmeckt. Der Gemeine Hirsen kann eben so zu Brei gekocht werden.

Strabo 12, 15 (p. 81 ed. Tzschucke). Das Thal des nts Schwarze Meer [Ποντικὸν πέλαγος] fließenden Thermodon ist ncht, mit frischem Grün bedeckt, ernährt Heerden von Rindern und Herden, und die meisten Felder sind mit Welschem Hirsen [ἄνμος] und Gemeinem Hirsen [κέχυρος] bestellt. Noch nie haben die Leute in diesem Thale Hungerstoth erlebt.

Strabo 17, 2, 2 (p. 622 ed. Tzschucke). Im Negerland leben die Leute von Gemeinem Hirsen [κέχυρος] und von Berste [κριθή], und machen aus beiden ihren Trank.

Diosc. de m. m. 2, 119. Der Gemeine Hirsen [κέχυρος] hat, wenn er in Brod verwandelt wird, weniger Nahrungsraft als andres Getreide. Als Brei wird er arzneilich gebraucht, und legt man ihn geröstet in Säckchen auf schmerzende Stellen.

Diosc. de m. m. 2, 120. Der Welsche Hirsen [ἄνμος]

heißt auch *μελίνη*, ist ein dem Gemeinen Hirsen ähnliches Getreide, wird eben so zu Speise und Arznei gebraucht, hat aber weniger Nahrungskraft.

Plin. 18, 10, 24. In Kampanien wird viel Gemeiner Hirsen [*milium*] gebaut, und für die Sarmaten ist er ein Hauptnahrungsmittel.

Galenus de aliment. facult. 1, 15 (p. 523 ed. Kühn). Aus Gemeinem und Welchem Hirsen [*κέγχρος καὶ ἔλμος*], welchen letzteren man auch *μελίνη* nennt, wird Brod [*ἄρτος*] gemacht, wenn es an andrem Getreide dazu fehlt. Das Hirsenbrod ist aber arm an Nahrungsstoff und sehr trocken. Die Landleute essen also den Hirsen lieber gemahlen und mit Schweinespeck oder Del gekocht. — Der Gemeine Hirsen ist übrigens wohlgeschmeckender, verdaulicher und nahrhafter als der Welche. Die Landleute essen auch das Mehl von beiden mit Milch gekocht, und bei diesem Brau muß die Milch das Beste thun.

4) Spartgras ⁴⁸⁹⁾,

(Spart-Pfriemengras), *Stipa tenacissima*, Linné. — Wächst jetzt weder in Griechenland noch in Italien, ist auch wohl in beiden nie heimisch gewesen. Die älteren Griechen kannten das Spartgras entweder nicht, oder bekamen die daraus gefertigte Waare von den Phöniciern oder Karthagern, ohne von der Pflanze nähere Nachricht zu haben. — Die Römer lernten Waare und Pflanze wohl vorzugsweise durch die Karthager kennen, die es aus dem südlichen Spanien bezogen, wo das Spartgras in Menge wild wächst. Es überzieht daselbst dürre, öde, baumlose Stellen, bildet Blätterbüschel, die meist fußweit von einander entfernt sind; die Zwischenräume sind gewöhnlich Thymian und Lavendel. Die vorjährigen, 20 bis 30 Zoll langen, fadenförmigen Blätter benutzt man noch jetzt, ohne weitere Vorbereitung, zu Schuhen, Matten, Körben, Schnüren, Seilen, Ankertauen u. s. w., weil sie zäh sind und gar nicht durch Nässe leiden; oft verwendet man sie auch als Feuerstoff.

Cato de r. r. 3, 5 u. 11, 2. Der Landmann muß Winden mit Seilen von *Spartum* [*funis sparteus*] haben, auch aus *Spartum* geflochtene Töpfe [*urna* und *amphora spartea*].

⁴⁸⁹⁾ Man vergleiche weiter unten *Spartium junceum*, Linné.

Varro de r. r. 1, 23, 6. Der Landmann muß Hanf [annabis], Lein [linum], Binsen [juncus] ⁴⁰⁰⁾ und Spartum [partum] ansäen und anpflanzen, um daraus Schnuren [linea], Stride [restis], Seile [funis] zu drehen.

Colum. de r. r. 6, 12, 2. Wenn die Zehen eines Ochsen eine Entzündung leiden, so schützt man sie durch eine aus Spartum geflochtene Schuhsohle [solea spartea].

Livius 22, 20. Während die Römer in Italien gegen Hannibal kämpften, schickten sie eine Kriegsflotte nach Spanien; diese verlor die Gegend um Neu-Karthago, und fand nicht weit von da in Konguntilla eine gewaltige Menge von Spartum, welches Hannibal dort für den Bedarf seiner Schiffe angehäuft hatte. Die Römer nahmen von dieser Beute, so viel sie brauchen konnten, und verbrannten das Uebrige.

Colum. de r. r. 12, 50, 8. Bei der Olivenernte braucht man außer vielen andren Dingen auch Seile von Hanf und von Spartum.

Plin. 19, 1, 6 u. 19, 2, 7 u. 8. Die Gelehrten sind der Meinung, zu Homers Zeit sei das Tauwerk der Schiffe von Lein [linum] gewesen, und wenn er von Spartum spricht, so meine er Lein, denn Spartum heißt eigentlich das Gefäete.

Der Gebrauch des Spartum ist erst viele Jahrhunderte nach Homer aufgefunden, jedenfalls erst von der Zeit an, wo die Punier ⁴⁰¹⁾ mit Spanien Krieg zu führen begannen. — Die Pflanze wächst wild, läßt sich nicht ansäen, ist eine Binse [juncus], wächst auf trockenem Boden, und verdirbt diesen, weil neben ihr keine andre Pflanze aufkommt. Außer in Spanien kommt sie auch in Afrika vor, jedoch nur klein und unbrauchbar. Ihre Heimath beschränkt sich auf nur auf denjenigen Theil Spaniens, welcher früherhin im Besitze der Karthager war; aber auch da steht sie nicht überall. Wo sie sich über festgesetzt, da überzieht sie ganze Berge. Sie dient den dasigen Landleuten zu Betten, zu Feuer und Fackeln, zu Schuhen und Hirschenmänteln; den Thieren, die davon fressen, schadet sie, die zarten Spitzen ausgenommen. — Zum Gebrauche wird sie mühsam ausgegraben, wobei die Hände mit Handschuhen bekleidet sind. Ehe man

⁴⁰⁰⁾ Unter juncus verstanden die Römer mehrere binsenartige Pflanzen.

⁴⁰¹⁾ Karthager.

zieht, wickelt man das Spartum um Knochen oder Stöcke, damit man es fester packen kann. Die Zeit seiner Reife und somit auch der Ernte fällt von Mitte Mai bis Mitte Juni.

Was ausgerissen worden, wird in Bündel gebunden, auf Haufen geworfen, und 2 Tage lang der Luft ausgesetzt. Am dritten Tage löst man die Bündel, breitet die Halme an der Sonne aus, trocknet sie, vereinigt sie wieder zu Bündeln, und bringt sie unter Dach. Späterhin werden sie in Seewasser gelegt, oder, wenn dieses nicht zur Hand ist, in süßes; darauf werden sie an der Sonne getrocknet und nochmals naß gemacht. Braucht man sie eilig, so übergießt man sie mit heißem Wasser in einer Wanne, trocknet sie wieder, und erspart so einige Arbeit. Bevor das Spartum verarbeitet wird, klopft man es noch. Von süßem Wasser und von Seewasser wird es durchaus nicht angegriffen. Für den Gebrauch im Trocknen giebt man den Hanfseilen den Vorzug. Obgleich auf trockenem Boden gewachsen, zieht es, in Masse gebracht, das Wasser gierig ein. Die aus ihm verfertigte Waare läßt sich gut ausbessern, und das älteste läßt sich ohne Nachtheil mit dem frischesten mischen. — Die Masse, in der es verbraucht wird, ist ungeheuer groß; man mag sie danach bemessen, daß es in allen Ländern zum Tauwerk der Schiffe, ferner an den bei Bauten dienenden Maschinen und zu allerlei andren Zwecken verwendet wird. Und zu all diesem Bedarf muß ein Stück Land von weniger als 30,000 römischen Schritten Breite ⁴⁹²⁾ und weniger als 100,000 Schritt ⁴⁹³⁾ Länge den Stoff liefern. Es liegt bei Neu-Karthago ⁴⁹⁴⁾.

Plin. 19, 2, 9 u. 10. Daß die Griechen Seile aus *Juncus* geflochten haben, schließen wir aus dem Umstand, daß bei ihnen *oxyvros* Vinse und zugleich auch Seil heißt; späterhin haben sie wohl zu diesem Zwecke Palmblätter und Lindenbast verwendet, und erst in späterer Zeit ist ihnen das Spartum von den Phöniziern eingeführt worden.

Theophrast versichert, an den Flußufern wachse eine Zwiebel,

⁴⁹²⁾ 30,000 römische Schritt kommen 6 deutschen Meilen gleich.

⁴⁹³⁾ 20 deutsche Meilen.

⁴⁹⁴⁾ Noch jetzt ist der Verbrauch zu Anfertigen, zu Schnuren, worauf Wäsche oder Papier getrocknet wird u. s. w., sehr groß. Auch jetzt sammelt man nur wild wachsendes Spartgras.

i der zwischen der Schale und dem eßbaren Fleisch eine Art Wolle
de, aus welcher man Filzsoden und Kleider bereite; er bezeichnet
er nach den Handschriften [exemplar], die mir zugänglich gewesen,
der das Vaterland noch die sonstigen Eigenschaften dieser Pflanze,
mit sie jedoch *Eriophorus* ⁴⁰⁵). Er erwähnt auch das *Spartum*
aus nicht, obgleich er alles Uebrige mit großer Sorgfalt behan-
lt. Er hat 390 Jahre vor mir geschrieben, und man sieht, daß
s *Spartum* erst nach seiner Zeit in Gebrauch gekommen.

Vegetius de arte veterinaria 1, 26, 3, und 3, 45, 3,
1, 5, 17, 2, u. 3, 57, 3. Dem kranken Fuß des Rindviehs gibt
man einen Schuh von *Spartum* [*sparteā calciare*].

Nachtrag zum Spartgras: *Plin.* 11, 8, 8 nennt die Stellen
in Spanien, wo viel Spartgras wächst, *spartaria*, bezeichnet auch
1, 8, 43 die spanische Stadt Karthago durch das Beiwort *Spar-*
ria. — Den Reichthum Spaniens an Spartgras bezeugen auch
Componius Mela 2, 6, *Strabo* 3, 41, *Justinus* 44, 60; *Lez-*
er sagt: es gibt dort eine ungeheure Menge *Lein* und *Spartum*.

5) Schilfrohr,

Arundo Phragmites, Linné (*Phragmites communis*, Trinius);
φραγκάμια der Neugriechen; *canna palustre*, *cannuccia*,
razzola di padule der jetzigen Italiäner. — Wächst in Grie-
chenland und Italien sehr häufig im Wasser.

Theophrast., *Hist. plant.* 4, 11, 1. Eine Art von Rohr
[*κάλamos*] nennt man Flechtrohr [*πλόκιμος*] ⁴⁰⁶).

Diosc. *de m. m.* 1, 114. Das Rohr [*κάλαμος*], welches
als *Phragmites* [*φραγκίτης*] heißt, ist dünn, weißlich, aller Welt
bekannt. Wurzeln und Blätter davon werden von Ärzten gebraucht.

Plin. 16, 36, 64 u. 65. Das Rohr [*arundo*] dient den
vielen Völkern zum Decken der Häuser, und solche Dächer halten
lange Zeit. In den übrigen Ländern gibt man damit den Zimmern
eine leichte Decke. Zum Schreiben gebraucht man hauptsächlich
ägyptisches Rohr; und das bei Knidus und im Anaïti-
schen See in Asien wachsende ist noch besser.

⁴⁰⁵) Wollträger. Diese Pflanze läßt sich nicht bestimmen, ist auch wohl
nicht vorhanden gewesen. — ⁴⁰⁶) Es dient noch jetzt, um Matten zum Decken
der Mißbeete u. s. w. zu bereiten.

Unser Rohr kann nicht gut zum Schreiben verwendet werden, weil es zu schwammig ist, die Feuchtigkeit einsaugt, und auf seiner Oberfläche holzartig eintrocknet; auch spaltet es leicht und hat immer eine dünne Spitze. Es ist hohl, sein schlanker Stamm ist durch Knoten in Glieder getheilt, wird nach oben allmählig dünner, und trägt einen haarigen Büschel, den man recht gut brauchen kann. Man stopft nämlich mit ihm in Schenken Betten aus, oder stampft ihn wie in Belgien, und verstopft damit an Schiffen die Rigen, welche es sicherer als Pech ausfüllt. — Zu Pfeilen ist das belgische Rohr nicht so brauchbar, wie das in Italien bei Bononia¹⁰⁷⁾ wachsende.

Bei allen Rohrarten wachsen immer mehrere Stämme aus einer Wurzel, und wachsen stets reichlicher nach, wenn man sie abschneidet. Die Wurzel hat viel Lebenskraft, und theilt sich gleich dem Stamme in Glieder. Bei allen Arten wachsen die Blätter aus den Knoten, und umschließen den ganzen Stamm mit einer dünnen Haut. An jedem Rohrstamm kann man 2 Seiten unterscheiden, indem die Blätter abwechselnd so hervortreten, daß an einem Knoten eins rechts, am nächsten dann eins links erscheint u. s. w. Aus den Knoten kommen auch zuweilen Aeste, die jedoch nur dünn sind.

Galenus de simpl. med. 7, 3. Das Schilfrohr [*καλὰμῖος φραγμίτης*] soll in seiner Wurzel die Kraft besitzen, Dornen und Splitter auszuziehen. Ich habe darüber keine eigene Erfahrung. Es wird übrigens von Aerzten vielfach angewandt. Seine Blätter [*ἀνθήλη*] sind den Ohren gefährlich, wenn sie hineinkommen.

6) Pfahlrohr,

Arundo Donax, Linné; τὰ καλάμια der Neugriechen; *canna comune*, *canna montana*, *canna domestica* der jetzigen Italiener. — Wächst in Griechenland am Wasser, in Gärten, theils angepflanzt, theils wild; dient zu Hirtenpfeifen, auch zu Zäunen. — In Italien ebenfalls am Wasser, aber auch auf Hügeln, theils wild, theils angepflanzt, um zu Weinpfehlen zu dienen. In Gärten kommt es mit bunten Blättern vor. Die Abkochung der Wurzel dient als Arznei.

Herodot. 7, 61. Im Heere des Xerxes führten die Perser,

¹⁰⁷⁾ Jetzt Bologna. — Man sehe Anm. 506.

isier, Baktrier, Indier Bogen von Rohr und Pfeile, die ebenfalls aus Rohr gemacht waren [τόξον καλάμινον καὶ ὀϊστός καλάμινος] ⁴⁹⁸).

Theophr., Hist. plant. 4, 11, 1 seqq. Das stärkste und beste Rohr nennt man Pfahlrohr [κάλαμος χαρακίας]. Es wächst gern auf Inseln, deren Erde fruchtbar ist, und man nennt solche Plätze Komys. Es wächst auch zuweilen mit dem Flötenrohr [κάλαμος ἀνλητικὸς] zusammen; letzteres ist länger und wird leichter von Gewürm angegriffen [σκοληρόβρωτος] ⁴⁹⁹). — Im Kopais-See wächst das Flötenrohr alle 9 Jahre, wie man behauptet; damit verhält sich's aber so: Es wächst nur, wenn der See anschwillt, und dies in früheren Zeiten in der Regel alle 9 Jahre geschah, so merkte man, daß auch alle 9 Jahre das Rohr empornwuchs, und hielt Das für ein Naturgesetz. Jedenfalls wächst es reichlicher und schöner, wenn das Wasser nach Platzregen bis in's zweite Jahr hinein steht, und heißt dann Zeugites; bleibt aber das Wasser nicht stehen, so nennt man es Bomylias. Manchen Stämmen des Zeugitesrohrs fehlen die Blütenrispen, und aus solchen Stämmen macht man die besten Doppelflöten [ζεύγος], aber viele mißrahen bei der Arbeit. Jetzt schneidet man das Rohr zu Flöten kurz vor der Sommer-Sonnenwende, und sagt, es müsse, um brauchbar zu sein, dreijährig sein, bedürfe auch einer kurzen Einübung. Die Fugen der Flöte müssen Schieber haben ⁵⁰⁰), wenn man künstlich klingen will.

Die Behandlung des Rohrs ist aber beim Verfertigen der Flöten folgende: Ist es abgeschnitten, so bleibt es in seinen Blattscheiden über Winter im Freien. Im Frühjahr wird es gereinigt, abgetrieben, und in die Sonne gelegt. Im Sommer wird es in den Ruten quer durchgeschnitten und wieder an die freie Luft gelegt.

Die gemeinste Rohrsorte ist der Donax [δόναξ]; sie ist zugleich am meisten buschig, und wächst vorzugsweis an Flüssen und

⁴⁹⁸) Aus was für Rohr, läßt sich nicht bestimmen; die indischen namentlich mochten nicht aus eigentlichem Rohr, sondern aus Rotang, Calamus Rotang, Linné, sein.

⁴⁹⁹) Pfahl- und Flötenrohr sind als verschiedene Sorten derselben Pflanzengattung zu betrachten. — Alles Rohr fällt nach der geringeren oder größeren Befruchtung, bei der es wächst, verschieden aus, namentlich in seinem Inneren.

⁵⁰⁰) Um ihren schwingenden Theil beliebig zu verlängern oder zu verkürzen.

Seen. — Am meisten Verschiedenheit soll Rohr zeigen, je na es auf trockenem Boden oder im Wasser gewachsen ist.

Eine eigne Sorte bildet ferner das Pfeilrohr [κατοξικός], welches auch kretisches [κρητικός]⁵⁰¹⁾ heißt. Wenige Knoten [ὀλιγογόννατος ἐστίν] und mehr Fleisch [σαρκώδης ἐστίν] als alle andren, und läßt sich nach Belieben biegen, man es erwärmt.

Das Rohr ist auch an Blättern sehr verschieden, nicht in Rücksicht auf ihre Menge und Größe, sondern auch auf ihre Farbe. So ist z. B. das lakonische bunt.

Alles Rohr ist dauerhaft. Wird es abgeschnitten oder brannt, so schlägt es desto schöner wieder aus. Es hat viele Wurzeln und ist schwer zu vertilgen. Die Wurzel ist knoti beim Himmelschwaden [ἄγρωστις].

Cato de r. r. 6, 3. Besitzt der Landmann eine feuchte Felder, so möge er daselbst Pappeln und Rohr pflanzen [arundine]. Für das letztere gräbt er die Erde tief um, und legt die Augen des Rohrs je 3 Fuß von einander.

Colum. de r. r. 4, 32. Das Rohr wird oft in die Erde gepflanzt, der nicht tief aufgelockert ist, jedoch ist es besser, es umzugraben. Es hat eine große Lebenskraft, gedeiht überall, besser in lockrem als in zähem Boden, in feuchtem als in trockenem, im Thal als am Hügel, auch setzt man es lieber an Pfade zwischen Gebüsch als mitten auf die Acker. Man setzt entweder einen Wurzelknoten [bulbus radices], oder einen Steckling [stipes] der vom Stamm [calamus] genommen ist; zuweilen legt man den ganzen Stamm in die Erde. — Hat man Wurzelknoten, so was in Zwischenräumen von 3 Fuß geschieht, so bekommt man ein ganzes Jahr eher starke Stämme [pertica], als wenn man ganze oder halbe Stämme in die Erde gebracht hat. Die letzteren müssen übrigens mit ihren Spitzen aus der Erde hängen, weil sie sonst ganz verfaulen. — Wird die Pfahlrohrpflanzung [arundinetum] allmählig durch Vernachlässigung schlecht, oder

⁵⁰¹⁾ Von der Insel Kreta, welche durch ihre Pfeile und ihre Bogen berühmt war.

⁵⁰²⁾ Mit Augen sind wohl die Knoten der Wurzeln gemeint, und die geschnittenen Wurzelstücke selbst, deren jedes nur ein Auge zu haben braucht.

es Pfahlrohr so dicht, daß es dünn wird wie Schilfrohr [canna], gräbt man den ganzen Boden wieder um, und verjüngt die Pflanzung.

Colum. de r. r. 12, 7, 4; 12, 14. Man macht aus Rohr [rundo] Messer, mit denen man Äpfel, Birnen u. s. w., die man odnen oder einmachen will, zerschneidet.

Diosc. de m. m. 1, 114. Eine Sorte von Rohr [κάλαος] heißt die massive [ναστός], und dient nur, Pfeile daraus zu machen; eine andre heißt die weibliche, und gibt die Zungen- und Flöten; eine dritte heißt Pfeifenrohr [συριγγίας], ist fleischig, hat viele Knoten, gibt Schreibrohr [εἰς βιβλιογραφίαν χρηδαίος]; eine vierte Sorte ist dick, hohl, wächst an Flüssen, heißt Donax [δόναξ] und cypriſches Rohr [κύπριος κάλαμος] ⁵⁰³). — Als Arznei leistet das cypriſche Rohr dieselben Dienste wie das Schilfrohr [φραγμίτης].

Plin. 16, 36, 65 seqq. Mit Rohr [calamus] machen die Völker des Morgenlandes ihre Kriege ab ⁵⁰⁴); an Rohr befestigen sie ihre Pfeilspitzen, deren Widerhaken nicht wieder herausgezogen werden können, wenn sie eingedrungen sind. Sie beflügeln den Tod mit Federn, die sie am Rohre befestigen; sie geben selbst dem Rohr, wenn es an der Wunde abgebrochen ist, eine neue Spitze, und verwandeln es so in einen neuen Pfeil. Mit solchen Waffen verfinstern sie sogar die Sonne. Um der Pfeile willen wünschen sie sich für ihre Kämpfe heitre Tage und scheuen Wind und Regen, denn diese hindern sie am freien Gebrauch ihrer Waffen. Die Neger, Ägyptier, Araber, Indier, Scythen, Baktrer, Sarmaten, Parther, andre östliche Völker, und somit etwa die Hälfte der Menschen, sind mit Rohr bewaffnet. Das Rohr von Areta ist zu Pfeilen vorzüglich gut, daher liefert diese Insel ausgezeichnete Bogenschützen. Uebrigens hat Italien doch auch in dieser Hinsicht den Vorzug, indem es kein besseres Rohr zu Pfeilen gibt, als dasjenige, welches im Rhenus ⁵⁰⁵) bei Bononia wächst; es hat viel Mark, fliegt trotz seines Gewichtes gut, und läßt sich auch vom Winde nicht stark treiben. Das

⁵⁰³) Daß das cypriſche Rohr von dieser Art war, erhellt auch aus Athenaeus 2, 62.

⁵⁰⁴) Wir haben oben aus Herodot. 7, 61 gesehn, daß Bogen und Pfeile von Rohr geführt wurden.

⁵⁰⁵) Sept Rheno bei Bologna.

belgische ist nicht so brauchbar⁵⁰⁶). Alles kretische Rohr besitzt dagegen die genannten Eigenschaften; dem indischen gibt man aber doch den Vorzug; es scheint auch zum Theil andrer Art zu sein, indem man es zu Lanzen braucht, nachdem man ihm Spitzen eingesezt hat⁵⁰⁷).

Früherhin machte man die Flöten mit vieler Mühe aus Rohr, und glaubte, bei Doppelflöten eignete sich der unterste Theil des Rohrstamms für die linke Flöte, der obere für die rechte, wozu man die im Wasser des Cephissus gewachsenen allen andren beimahletem vorzog. — Jetzt werden die Opferflöten der Laster aus Eichenbaum gemacht, die für den Gebrauch der Theater bestimmten aus Celtis [lotos]⁵⁰⁸) oder Eselsknochen, oder Silber.

Für den Vogelfang ist Rohr von Panormos am beliebtesten⁵⁰⁹), zum Fischfang⁵¹⁰) das von Abaris in Africa.

⁵⁰⁶) Ist das belgische Rohr zu Pfeilen verwendet worden, so muß es Schilfrohr, *Arundo Phragmites*, Linné, gewesen sein. — Im Strome bei Bologna findet man jetzt ein Rohr, welches außerdem fast nur in Frankreich vorzukommen scheint, und wohl das von Plinius erwähnte Pfeilrohr sein kann. Turra hat diese Art *Arundo Pliniana* genannt, Linné *Arundo Plinii*, Tenore *Arundo collina*, Desfontaines *Arundo montanica*, Lamour. *Arundo micrantha*. Es ist nahe mit dem Pfeilrohr *Arundo Donax*, Linné, verwandt, vom Schilfrohr, *Arundo Phragmites*, Linné, aber sicher verschieden.

⁵⁰⁷) Ist unter indischem Rohr unser Rotang, *Calamus Rotang*, gemeint, so ist es jedenfalls zu Pfeilen besser als alles europäische, weil es in langen Stücken keine merkblichen Knoten und dabei ganz gleiche Dicke hat. Was zu Lanzen gebraucht wurde, war wohl das Bambusrohr; es wird bei den Alten am öftersten indisches genannt, und ist jedenfalls zu den stärksten Lanzen stark genug.

⁵⁰⁸) *Celtis australis*, Linné.

⁵⁰⁹) Aus Martial. 14, 216 u. 9, 54 kann man schließen, daß man Vögel gefangen wurden, indem man sie mit Leimruthen berührte, die auf den langen Stange steckten, welche aus mehreren auf einander befestigten Stämmen des Pfeilrohrs zusammengesetzt war. „Aut crescente levis traheret arundine præda, Pinguis et implicitas virga teneret aves.“ — Auch Petronius, Satir. 40, 6, sagt: „Parati aucupes cum arundinibus fuerant“, und 109, 7: „Ecce! etiam per antennam pelagiae consederant volucres, quam textis arundinibus peritus artifex (nämlich auceps) tetigit.“

⁵¹⁰) Zu Angelruthen ist das Pfeilrohr wegen seiner Leichtigkeit vorzuziehen.

Plin. 16, 36, 67. Das italiänische Rohr wird größtentheils in den Weinbergen verwendet⁵¹¹⁾.

Plin. 24, 11, 50. Das Pfahlrohr [donax] wird gleich dem Schilfrohr [vulgaris arundo] von den Aerzten zu Heilungen benutzt.

Nachtrag zum Rohr. Auch die Geoponica 5, 53 behandeln die Anzucht des Pfahlrohrs in der von Cato und Columella angegebenen Art. — Ueber das zum Schreiben dienende Rohr habe ich weitläufig in der Zoologie der alten Griechen und Römer, Seite 407 ff., gehandelt.

7) Hafer.

a) Gemeiner Hafer, *Avena sativa*, Linné; βρώμος der Neugriechen; avena coltivata, avena und vena der jetzigen Italiäner. — Der Gemeine Hafer wird jetzt, wie Fraas berichtet, im Königreich Griechenland nirgends angebaut, findet sich aber wild oder verwildert nicht selten. Man glaubt, die Samen seien für die Pferde zu hitzig, und fürchtet den Hafer selbst als Viehfutter. — In Nord-Italien wird er gebaut, wächst auch auf Saatselbern verwildert. Man hält ihn dort für das beste Pferdefutter, kocht auch die enthülseten Körner für Kranke.

β) Windhafer, *Avena fatua*, Linné; ἀγριογέννημα und ἀνώβρομο der Neugriechen; avena salvatica der jetzigen Italiäner. — Er ist in Griechenland und Italien auf Felbern ein verhaßtes Unkraut.

Theophrast., Hist. plant. 8, 9. Unter den Pflanzen, welche dem Weizen und der Gerste ähnlich sind, wie Spelt [ζεία, κλαρα], Einkorn [σίτη], Hafer [βρώμος], Aegilops [αἰγύλων], ist der Spelt am kräftigsten, und saugt den Boden am meisten aus; seine Frucht ist bei Menschen und Vieh am beliebtesten. Nach dem Spelt ist von den genannten der Hafer am stärksten, und saugt auch den Boden nach jenem am stärksten aus, denn er hat viele Wurzeln und Halme. Hafer und Aegilops wachsen fast wild, und sind kaum als Kulturpflanzen zu betrachten [ὥπερ ἄγρι' ἄττα καὶ ἀνήμερα]⁵¹²⁾.

⁵¹¹⁾ Zu Pfählen, woran die Reben gebunden werden, wie noch jetzt.

⁵¹²⁾ Es ist wohl die *Avena sativa*, Linné, gemeint.

Cato de r. r. 37, 5. Das Getreide muß man zweimal be-
hacken [sarrire] und jäten [runcare], dabei den Hafer⁵¹³⁾ an-
rupfen.

Virgil., Eclogä 5, v. 35 seqq. Meine Felder liegen öde;
wo ich Gerste gesät, wächst das unglückselige Tollkorn [lolium]
und unfruchtbarer Hafer [sterilis avena]⁵¹⁴⁾.

Virgil., Georg. 1, 77. Rein, Hafer⁵¹⁵⁾ und Weizen
saugen, wenn man sie säet, das Land aus.

Virgil., Georg. 1, 226. Gar Mancher säet zu früh, sein
Saat verdirbt und sein Feld trägt dann nichts als Windhafer
[vana avena].

Horat., Satir. 2, 80 seqq. Ein armes, sparsames Feld-
mäuschen bekam einmal vornehmen Besuch von einer stolzen Ent-
maus, und setzte ihr das Beste vor, was ihre Speisekammer
Reichern [cicer]⁵¹⁶⁾, langen Hafer⁵¹⁷⁾, getrocknete Weinbe-
ren [acinus], Stückchen Speck, und suchte so die Stadtmans,
sich vor aller ländlichen Kost ekelte, zum Essen zu bewegen.

Colum. de r. r. 2, 10, 32. Hafer [avena] wird ge-
um grün oder als Heu verfüttert zu werden; man läßt auch weizen
stehn, um wieder Samen zu bekommen⁵¹⁸⁾.

Diosc. de m. m. 2, 116. Der Hafer [βρωμος] ist dem
Weizen an Stalm [κάλαμος] und Blatt [φύλλον] ähnlich, und sein
Stamm ist durch Knoten [γόνυ] abgetheilt. Er trägt die Samen
dem Oberende des Stalm, und sie sehen aus wie kleine zweiglied-
rige Heuschrecken [ἀκρίδιον δίκωλον]. Sie sind zu Pflastern [μασ-
πλάσμα] brauchbar wie die Gerste. Man braucht den Brei [πί-
τος] gegen Leiden des Unterleibs, und die dünne Abkochung [χυμός]
gegen Husten.

Diosc. de m. m. 4, 138. Der Hafer ist dem Negelst
ähnlich; man kocht ihn sammt der Wurzel, setzt der Abkochung Honig
zu, fügt auch wohl Aloë bei, und braucht die Mischung als Arz-
mittel.

⁵¹³⁾ Avena fatua, Linné. — ⁵¹⁴⁾ Avena fatua, Linné.

⁵¹⁵⁾ Avena sativa, Linné. — ⁵¹⁶⁾ Cicer arietinum, Linné.

⁵¹⁷⁾ Avena sativa, Linné.

⁵¹⁸⁾ Wahrscheinlich nur Samen, um neue Ausfaat zu Grünfutter machen
zu können. — Es ist nicht zu ersehn, ob Columella zu Grünfutter Avena sa-
tiva oder fatua gesät hat.

egen unangenehmen Geruch des Mundes kocht man ihn in Wein mit Zusatz von trocknen Rosen.

Plin. 18, 17, 44. Der Hafer ist ein unter dem Getreide vorkommendes Unkraut, und entsteht durch eine Ausartung der Gerste. Die germanischen Völker säen ihn und essen keinen andren rei als Haferbrei⁵¹⁹⁾. — Oft wird der Same des Hafers durch schädliche Witterung hohl und leer⁵²⁰⁾.

Plin. 22, 25, 67. Zur Vertreibung der Muttermale legt man in Essig gekochtes Hafermehl auf.

Plin. 22, 25, 79. Bromos ist der Samen einer Graspflanze⁵²¹⁾ u. s. w.

Galenus de alimentorum facult. 1, 14. Der Hafer [*βρόμος*] wird in großer Menge in Asien gebaut, besonders in Mysien, welches über Bergamum liegt. Er dient zu Futter für das Vieh; von Menschen wird nur zur Zeit der Hungersnoth aus Hafer gebadenes Brod gegessen; außer der Hungersnoth wird er aber doch in Wasser gekocht und mit süßem Wein oder eingekochtem Honig, oder Honigwasser gegessen. Er gibt nicht gar viel Nahrung, und das aus ihm gemachte Brod schmeckt nicht angenehm, bekommt aber gut.

Galenus de simpl. med. 6, 17. Der Hafer [*βρόμος*] ist eine Hülsenfrucht [*όσπριον*]⁵²²⁾, und thut als Arznei ziemlich dieselben Dienste wie Gerste [*κριθή*].

Geopon. 18, 2, 6. Man füttert die Schafe mit Luzern [*λυχνή*], Bodshornklee [*τῆλιν*], Hafer [*βρόμος*]⁵²³⁾ u. s. w. Nachtrag zum Hafer. Aus Allem, was sich bei den alten

⁵¹⁹⁾ Hier ist von *Avena sativa*, Linné, die Rede. Daß er aus Gerste entstehe, ist Irrthum. Zwischen Schlieben und Wittenberg, an der Schwarzen Elbe, zählt man 1022 germanische Gräber, welche wohl theils aus Plinius' Zeit stammen, theils älter und jünger sind. Man hat deren viele geöffnet, und Weizen, Roggen, Hirsen, Erbsen, Eicheln, Haselnüsse und Kuxe gefunden, die aus grobem Haferstroh, weniger aus andrem Getreidestroh bestanden. Siehe Dr. med. Fr. Aug. Wagner: „Aegypten in Deutschland, mit 6 Steintafeln u. 1 Charte. Leipzig, Hartmann, 1833.“ — Gerste wird merkwürdiger Weise nicht erwähnt.

⁵²⁰⁾ Bezieht sich auf *Avena fatua*, Linné.

⁵²¹⁾ Ist aus Diosc. de m. m. 2, 116 genommen, also der Hafer.

⁵²²⁾ Ist keine. — ⁵²³⁾ Hier ist jedenfalls Grünfutter oder Heu gemeint.

Schriftstellern vorfindet, geht hervor, daß der Saathaser in Athenland wenig bekannt und wenig geachtet war. — Es ist nun zu bemerken, daß man aus den Halmen des Hafers, und vorzugsweis des Windhafers, Pfeifchen machte, die aus Reihe mit einander verbundener Röhrchen von verschiedner bestanden, wie z. B. aus Virgil. Eclog. 1, v. 2, Ovid. M. v. 677, u. 8, v. 191, Tibull. 3, 4, v. 71 zu ersehn.

8) Bambus,

Bambusa arundinacea, Willdenow; *Arundo Bambos*, L. Den alten Griechen und Römern wenig und nur von Ostindien bekannt.

Herodot. 3, 98. In Indien gibt es Leute, die am E wohnen, und sich vom Fischfang ernähren. Ihre Röhre sind Rohr [*κάλαμος*] gemacht, und dieses ist so groß, daß jedes [*γόνυ*] einen ganzen Rahn gibt ⁵²⁴).

Ctesias de Indicis rebus nach Photius in Biblio 73, p. 144. Das indische Rohr [*ινδικὸς κάλαμος*] wird so daß es zwei Männer eben mit ausgebreiteten Armen umsp können, und so hoch wie der Mast des größten Lastschiffs; Sorte davon, welche man die männliche nennt, soll gewaltig und dabei ohne Mark sein, das weibliche dagegen Mark haben

Theophrast., H. pl. 4, 11, 13. Das indische ist von dem europäischen sehr verschieden und bildet eine ganz Art. Es wachsen viele Stämme aus Einem Wurzelstock [*πρὸς* doch sind sie nicht buschig [*λοχυώδης*]. Das Blatt ist klein und der Weide ähnlich ⁵²⁵). Die Stämme sind bedeutend groß fest, so daß sie auch zu Wurffpießen benutzt werden. Dieses wächst am Flusse Acesines ⁵²⁶).

Diodorus Siculus 2, 17. Als sich Semiramis

⁵²⁴) Th. Stolz, welcher neulich Java genau durchsucht hat, fand stärksten Bambusstämme so dick wie ein vollwüchsiger Mann. Dicker ist sie jetzt wohl nicht.

⁵²⁵) An Wuchs ist das Bambusrohr unsren Rohrarten ähnlich; es aber fast aus allen Knoten Aeste. — Die Blätter sind verhältnißmäßig als bei unsren Rohrarten, doch immer ziemlich lang. Sie verschmälern sich der Basis stark, und sind in dieser Hinsicht jedenfalls denen der Weiden ähnlich

⁵²⁶) Der Acesines ist ein Nebenfluß des Indus, und heißt jetzt Dsi

iege gegen Indien rüstete, ließ der indische König Stratobates 100 Flußschiffe aus Rohr bauen; in Indien wächst nämlich anüssen und in Sümpfen Rohr in großer Menge, und ist so dick, daß ein Mensch es kaum umspannen kann. Dieses Rohr soll im Wasser nicht faulen und daher Schiffe von großer Dauer liefern.

Plin. 16, 36, 65. Das indische Rohr [arundo indica] ist baumhoch, und wir sehen es überall in Tempeln⁵²⁷⁾.

9) Taumel-Zolch

(alltorn), Lolium temulentum, Linné; ἥρα der Neugriechen; loglio und loglio inebbriante der jetzigen Italiäner. — In Griechenland und Italien ein verhaßtes Unkraut auf Feldern, giftig für Menschen und Vieh; doch wird der Same, wie Polliniagt, von Hühner-Vögeln ohne Schaden gefressen.

Theophrast., H. pl. 2, 4, 1. Wenn man den Acker nicht sorgfältig pflegt, so verwandelt sich der Weizen [πυρός] in Taumel-Zolch [αἶρα]⁵²⁸⁾.

Theophr., H. pl. 8, 4, 6. Kein von Taumel-Zolch [αἶρα] ist der pontische, ägyptische, und meist auch der sicilische Weizen, namentlich der von Agrigent.

Theophr., H. pl. 8, 47. Weizen und Gerste sollen sich beide in Taumel-Zolch verwandeln, namentlich nach Platzregen. Uebrigens geht der Zolch nicht im Frühjahr, sondern gleich im Herbst auf, und ist daran kenntlich, daß er schmale, dichtstehende und glatte Ähren hat, das letztere Merkmal ist aber das wichtigste. Er soll übrigens auch aus Flachses [λίνον] entstehen.

Plautus, Miles 2, 3, 50. — Sc. „Ich wundre mich, daß du von Zolch [lolium] lebst, der ist doch ein erbärmliches Futter.“ — Pa. „Wie so?“ — Sc. „Du bist ja halbbblind, und daran muß doch wohl der Zolch schuld sein.“⁵²⁹⁾

Varro 3, 10, 20. Hühner mästet man mit Rudeln [turunda] aus Gerstenmehl, dem man auch Zolchmehl [farina loliacea]⁵³⁰⁾ und Leinsamen beimischt.

⁵²⁷⁾ Ueber die Aufbewahrung des Bambusrohrs in den Tempeln Griechenlands und Italiens finde ich weiter nichts. — ⁵²⁸⁾ Verwandelt sich nicht.

⁵²⁹⁾ Man hatte die Bemerkung gemacht, daß sein Genuß den Augen schade, wie wir auch weiter unten finden werden.

⁵³⁰⁾ Wahrscheinlich benutzte man auf diese Weise den beim Reinigen des

Ovid., Fast. 1, v. 691. Der Lolch schadet den Augen.

Virgil., Georg. 1, v. 153. Der unglückselige Lolch überzieht die Felder.

Colum. de r. r. 8, 4, 1. Den Hühnern kann man gekochten Lolchsamens als Futter geben.

Colum. de r. r. 8, 5, 16. Um den Lolch vom Getreide zu scheiden, bedient man sich eines Lolch-Siebes [cribrum loliarium].

Diosc. de m. m. 2, 122. Der Lolch [αἶρα], welchen Einige Thyaros [θύαρος] nennen, wächst auf Weizenfeldern, wird gemahlen, mit Rettig und Salz auf Geschwüre gelegt, manchen Klagen zu arzneilichen Zwecken beigelegt u. s. w.

Plin. 22, 25, 77. Der Lolch ist eine Pest für die Saaten und Virgil nennt ihn eine unglückselige Pflanze. Als Arznei gebraucht, kann er jedoch in verschiedenen Fällen gute Dienste leisten.

Plutarch., Sympos. 3 in fine, p. 658 E. Die guten Rathemeister erlauben nicht, daß man in die Oefen der Bäder Lolch wirft, denn der Lolchrauch macht den Badenden Kopfschmerz und Schwindel.

Galenus de alim. facult. 1, 37. Unter dem Weizen [πυρός] trifft man den Lolch [αἶρα] häufig an; er wächst auch unter der Gerste [κριθή], jedoch weniger; dagegen ist der Aegilops [αἰγίλων] weit häufiger unter Gerste. — Als mein Vater altert begann er viel Vergnügen an der Landwirthschaft zu finden, um machte einstmals folgenden Versuch: Er säete Weizen, nachdem vorher jeden andren Samen sorgfältig ausgeschieden, um sicher zu erfahren, ob sich Weizen wohl in Lolch verwandeln könnte, oder ob Lolch eine eigenthümliche Pflanzenart wäre. Der Erfolg belehrte ihn, daß Lolch aus Weizen entsteht, denn er wuchs in Menge in diesem empor. — Er machte einen eben solchen Versuch mit Gerste und fand, daß sich nur wenig von dieser in Lolch, dagegen sehr viel in Aegilops verwandelte. — An diese Versuche knüpfte mein Vater auch andre, und fand, daß sich Linsen [φακός] in harte runde Vogelwidren [ἄρακος]⁵³¹⁾ und in Weilhülsen [πελωίρος]⁵³²⁾, deren Samen nicht essbar sind, verwandeln, ja daß es

Getreides abfallenden Lolchsamens, siehe Columella. — Wir haben oben gesehen, daß auch Pollini den Lolchsamens als für's Hühnervieh unschädlich betrachtet.

⁵³¹⁾ Vicia Cracca, Linné. — ⁵³²⁾ Coronilla Securidaca, Linné.

en Klebtraut [*ἀπαρίνη*]⁵³³⁾ entsteht, welches einerseits nicht ist, und andererseits sogar die Linsen pakt, ersticht und erwürgt. und auch, daß noch mancherlei andre Samen Pflanzen geben, die von ihrer Stammpflanze ganz verschieden sind⁵³⁴⁾.

Mein Vater hat schon damals darauf aufmerksam gemacht, daß auf die schädlichen Samen im Getreide achten und sie aussondern, nicht aber drinne lassen muß, wie die Bäcker zu thun pflegen, die Brod feil haben. Es kam z. B. vor, daß in einem Jahre, das Wetter ungünstig war, eine große Menge Kolch im Weizen lag. Die Bauern reinigten ihr Getreide nicht gehörig mit den Sieben, und die Bäcker ließen ihn auch drin, weil nicht gar viel Weizen da war. Die Folge davon war, daß gleich viele Leute opfweh litten, und daß im nächsten Sommer bei Vielen, welche schlechte Nahrung genossen hatten, Geschwüre und andre Anzeichen der Gifte zu Tage kamen.

Basilus, Hexaëm. hom. 5, p. 59 ed. Front. Duc.: Der gemeine Kolch [*αἶρα*] und alle Unkrautsamen [*νόθον σπέρμα*], die sich unter dem Getreide vorfinden, entstehen nicht dadurch, daß das Getreide in sie verwandelt, sondern bilden von jeher eigne Pflanzen.

Geopon. 2, 43. Der Kolch [*ζιζάνιον*], welcher auch *αἶρα* genannt wird, verdirbt das Getreide, wenn er damit gemischt ist, und tötet die Sehkraft Derer, die ihn essen.

10) Weizen,

cum vulgare, Vill. (*Triticum aestivum* und *hybernum*, 6); *σιτάρι* der Neugriechen; *frumento*, *formento* der Italiäner. — Im Königreich Griechenland, sagt Fraas, ist es die vorherrschende Getreideart; man säet ihn vom November

⁵³³⁾ *Galium Aparino*, Linné.

⁵³⁴⁾ Solche Versuche zeugen von einem sehr eifrigen Forschen nach Wahrheit. Die Versuche haben jedoch dadurch ein falsches Ergebnis geliefert, daß die verwendete Erde nicht erst mit Wasser gesotten oder bis zur Hitze siedenden Wassers eine Zeit lang trocken erwärmt worden war, um etwa vorhandene wilden Samen zu tödten; ferner hätte auch bei jeder keimenden Pflanze, die anders als Weizen und Gerste aussah, bald das Samenkorn, welches noch an ihr sitzen und sich heben mußte, durch leises Wegnehmen der oberen Erdschicht untersucht werden müssen.

bis Januar, in Gebirgen bis zum Februar, in Theßaliens Hochlanden auch wohl im März; es ist immer nur Eine Sorte, nämlich grannenloser Winterweizen, der mit wenigen örtlichen Ausnahmen Ende Juni reif wird. In Nord-Griechenland, in Macedonien und im Pontus wird auch ein begrannter Sommerweizen gebaut. — In Italien ist Weizen nebst Mais das Hauptgetreide; der Sommerweizen heißt grano grosso, frumento marzuolo o trimastro, civitella; der Winterweizen siligine, calbigia, grano gentile.

Homer., Ilias 8, v. 186 seqq. „Wohlauf, ihr meine Kasse“, sprach Hector, „zeigt euch dankbar für die gute Pflege, die euch Andromache hat angedeihen lassen, indem sie euch köstlichen Weizen [μελίφρων πυρός] und Wein vorsezte, so oft ihr nun Futter und Trank verlangtet.“

Homer., Ilias 10, v. 568 seqq. An der Krippe standen die schnellfüßigen Kasse des Diomedes und fraßen lieblich schmeckenden Weizen [μελιηδής πυρός]⁵³⁵).

Homer., Odyssea 19, v. 536. Penelope hatte in ihrer Behausung zwanzig Gänse, die mit Weizen und Wasser gefüttert wurden.

Herodot. 1, 193. Assyrien ist so übermäßig fruchtbar, daß das Getreide [ἀήμητρος καρπός] einen zweihundertfachen, ja in den besten Jahren einen dreihundertfachen Ertrag gibt, und daß die Blätter des Weizens [πυρός] und der Gerste [κριθῆ] reichlich vier Finger breit werden [τὸ πλάτος γίνεται τεσσέρων εὐπειρίας δακτύλων]; Hirsen [κέγχρος] und Sesam sehen dort aus wie Bäume.

Theophr., H. pl. 8, 4, 3. Es gibt viele Sorten von Weizen

⁵³⁵) Statt des bei uns gewöhnlichen Hafers bekommen und bekamen die Pferde in Griechenland und im Morgenland Gerste; reiche Felden wie Helen und Diomedes konnten natürlich auch, wenigstens zur Abwechslung, Weizen geben. Ich kenne auch einen reichen Bauer, der in einem Jahre, wo der Weizen vorzüglich gut gerieth, während alles andre Getreide mißrieth, seinen Pferden Weizen statt Hafer gab, wobei sie sich ganz vortrefflich befanden. — Zu Zeit, wo der Weizen reift, leben Hirsche, wo sie können, fast ganz von den vollen Weizenähren, und befinden sich sehr wohl dabei. — Was den Wein betrifft, so geben ihn auch jetzt die Leute in Weinländern den stark angestrenigten Pferden gern auf Brod, wie unsere Kutscher Bier und Schnaps.

Sie haben ihre Namen von ihrem Vaterlande oder von andren Dingen, und unterscheiden sich in der Farbe, Größe, Gestalt und andren Eigenschaften, sind auch an Wirkung und Nahrungskraft verschieden. Mancher Weizen wird im Herbst, mancher dagegen im Frühjahr gesät. Es gibt auch eine Sorte, die in drei, eine, die in zwei Monaten eif wird; in Subba soll er von der Aussaat bis zur Reife nur 40 Tage brauchen. An Nahrungskraft sind manche Sorten so verschieden, daß Kämpfer, die in Böotien kaum 3 Pfund verzehren, deren 5 brauchen, wenn sie nach Athen kommen. Der Grund solcher Verschiedenheiten liegt im Boden und in der Luft.

Theophr., H. pl. 8, 7, 4. In fruchtbaren Gegenden wird der Weizen, wenn er noch jung ist, abgeschnitten [*ἐπιχειρεῖν*] oder abgeweidet, damit er nicht zu üppig in die Blätter wächst [*φυλλομαρῖν*]. In Babylon ist man sogar genöthigt, ihn zweimal abzuschneiden, zum dritten Mal mit Schafen abzuweiden, und kann ihn erst dann in den Halm wachsen lassen, weil er sonst zu üppig in die Blätter treibt. Er gibt dort 50- bis 100fältigen Ertrag. Die große Fruchtbarkeit erlangt der babylonische Boden durch Bewässerung.

Cato de r. r. 34 u. 35. Weizen [*triticum*] und Siligo [*siligo*]⁵³⁰⁾ säe man an hoch gelegenen, recht sonnigen Stellen.

Varro de r. r. 1, 2, 6. Italien bringt Alles, was der Mensch bedarf, in bester Güte hervor; kein Spelt [*far*] übertrifft den campanischen, kein Weizen [*triticum*] den appulischen, kein Wein den falerner, kein Del das venafrische.

Colum. de r. r. 2, 6, 1 u. 2. Die wichtigsten und dem Menschen nützlichsten Getreidearten sind Weizen [*triticum*] und Spelt [*semen adonideum*]. Wir kennen mehrere Weizenarten [*tritici genus*]; für den Anbau eignet sich aber diejenige am besten, welche *robustus* genannt wird, weil sie sich durch Gewicht und Glanz auszeichnet. Den zweiten Rang nimmt der Siligoweizen [*siligo*] ein; er gibt ein lösliches Brod, wiegt aber leicht. Die dritte Sorte ist der Dreimonatsweizen [*triticum trimestre*]; er ist bei den Landleuten sehr beliebt, denn er hilft aus, wenn Regen, Ueberschwemmung oder eine andre Ursache die zeitige Aussaat verhindert hat; er ist übrigens eigentlich eine Siligosorte. — Alle übrigen Weizenarten kann man recht gut entbehren, es sei denn, daß

⁵³⁰⁾ Eine Weizenforte.

man seine Freude daran hat, recht Vielerlei zu besitzen und zur Schau zu stellen.

Colum. de r. r. 2, 8, 1 seqq. Virgil gibt die Vorschrift, „man solle Spelt [adoreum] und Weizen [triticum] nicht eher säen, als bis die Vergilien⁵³⁷⁾ untergegangen sind“. Diese geht aber 32 Tage nach der Herbstnachtgleiche unter, welche etwa auf den 23. September trifft. Auch ich gebe zu, daß diese Zeit die richtige für einen warm gelegenen und trocknen Acker ist. Dagegen ist es besser, feuchte und kalt gelegene Acker um den ersten Oktober zu besäen, wenn der Boden trocken genug zur Aussaat ist; dann haben die Wurzeln des Getreides noch Zeit, sich vor dem Eintritt der Winterregen und Fröste zu kräftigen. Jedenfalls hat man aber da für zu sorgen, daß Wasserfurchen da sind, durch welche jede übermäßige Masse von den Feldern abgeleitet wird. — Manche alte Schriftsteller haben vorgeschrieben, man solle das Land nur zu einer Zeit besäen, wo es vom Regen naß sei. Ich gebe zu, daß diese Maßregel nützlich ist, wenn sie frühzeitig ausgeführt werden kann. Treten aber die starken Regen spät ein, so säe man immerhin in den ganz ausgetrockneten Boden, wie Das auch für gewöhnlich in den Provinzen geschieht, in denen die Herbstregen erst spät einzutreten pflegen; denn die Körner, welche in trocknen Boden gepflügt und geeggt sind, bleiben darin eben so gut aufbewahrt wie in der Scheue, und gehen sogleich auf, wenn ein Regen gefallen ist. — Tremellius versichert, daß die Samen, bevor sie ein Regen getroffen, und so lange der Acker noch sommertrocken ist, weder von Vögeln, noch von Ameisen⁵³⁸⁾ angefeindet werden. Nach meinen eignen Erfahrungen halte ich diese Regel für falsch. — Uebrigens ist es zweckmäßig, Acker, die von Natur feucht sind, mit Spelt als mit Weizen zu besäen, weil das Speltkorn in seinen Spelzen der dauernden Nässe mehr Widerstand entgegensetzt.

Colum. de r. r. 2, 9. Ein Joch fetten Landes⁵³⁹⁾ verlangt in der Regel 4 Modius Weizen⁵⁴⁰⁾, ein Joch mittelmäßigen Landes 5 Modius. — Von Spelt verlangt das Joch

⁵³⁷⁾ Siebengestirn, Plejaden. — ⁵³⁸⁾ Man glaubte, die Ameisen tragen die Getreidekörner zu ihrer Nahrung ein, was sie jedoch nicht thun.

⁵³⁹⁾ Jugerum agri, Zuchart, Morgen Landes, 240 Fuß lang, 120 F. breit.

⁵⁴⁰⁾ Etwa 6½ Modius machen einen berliner Scheffel.

ten Landes 9 Modius, während man für mittelmäßigen Boden 0 Modius braucht⁵⁴¹⁾. — Nach meiner eignen Erfahrung sind die angegebenen Verhältnisse die richtigen; doch können sie auch nach Verschiedenheit des Bodens, der Lage, der Jahreszeit, des gerade vorhandenen Wetters Abweichungen erheischen.

Jedes Getreide gedeiht am besten auf frei liegenden, sich gegen die Sonne neigenden Feldern, deren Boden locker ist. Hügel geben etwas stärkere Körner, aber dem Maß nach weniger Weizen. — Auf dichtem, thonigem, nassem Boden [*densa cretosaque et arginosa humus*] gedeiht Siligo-Weizen [*siligo*] und Spelt [*Horadoreum*] nicht übel. Die Gerste will aber durchaus lockren und trocknen Boden. Siligo-Weizen und Spelt kann man im Nothfall nach anhaltendem Regen in schmierigen Boden säen, ohne daß sie Schaden leiden; Gerste aber stirbt unter solchen Umständen.

Ist der Boden mittelmäßig thonig oder feucht, so nimmt man zur Aussaat 5 Modius Siligo-Weizen oder gemeinen Weizen. Ist aber der Boden trocken und locker, so nimmt man, er mag fett oder mager sein, 4 Modius. Die Ursache, warum man auf magren Boden eben so viel Samen streut, wie auf fetten, ist folgende: Sät man dicht, so bekommt man leere und kleine Aehren; sät man aber die Samen so, daß sie fern von einander liegen, so bilden sich aus jedem mehrere Halme, und man bekommt doch auch eine dicht stehende Saat.

So weit habe ich von der Herbstsaat gesprochen, denn diese halte ich für die beste. Es gibt aber auch eine andre, die im Nothfall angewandt wird; die Landleute nennen sie die dreimonatliche; sie paßt sich für kalte, schneeige Stellen, wo der Sommer feucht ist; die andre kann sie nicht empfohlen werden. Man muß sie vor der Frühlings-Nachtgliche vornehmen, und zwar, wenn es die Gegend und das Wetter erlaubt, je eher je lieber. Von Natur gibt es eigentlich keinen dreimonatlichen Samen, obgleich Viele Das glauben; es wird zur Frühlingsaat derselbe Samen gebraucht, den man für gewöhnlich im Herbst sät, und der dann auch besser gedeiht.

⁵⁴¹⁾ Die Körner des Weizens fallen beim Dreschen aus den Spelzen, nehmen dann also weit weniger Raum ein, als die des Speltes, welche in den Spelzen bleiben. Den Spelt sät man, wie er gedroschen ist, also sammt seinen Spelzen, und braucht daher von ihm dem Gemäß nach weit mehr als vom Weizen.

Zuweilen treibt die Erde einen salzigen, bitteren Schlamm, der die Saaten verdirbt, selbst wenn sie schon reif sind. So denn ganz kahle Stellen [glabretum] entstehen, die man bezu- um sie zu rechter Zeit wieder in guten Stand setzen zu l- Zuerst versucht man, ob mit Taubenmist oder mit eingepflügte pressenzweigen zu helfen ist. Alles Das hilft aber nicht, wen nicht das Wasser vermittelt eines Grabens ableitet. Einige ziehen das Maß, worin sich das Saatgetreide befindet, mit Hyänenfell, und säen es erst, nachdem es eine Zeit lang daru- gen; sie versprechen sich von diesem Verfahren einen ganz Erfolg. Es gibt auch unter der Erde Ungeziefer [subter pestis], welches der erwachsenen Saat die Wurzeln abbeißt i- auf diese Weise tödtet. Dagegen hilft man sich, indem man i- Aussaat bestimmten Körner eine Nacht hindurch in Wasser das mit dem Saft des Mauerpfeffers [sodium]⁵⁴²⁾ g- ist. — Manche befeuchten die Samen eben so mit dem a- Früchten und Wurzeln der Schlangengurke [cucumis anguina] gewonnenen Saft. — Einige begießen die Furchen, sobald s- unterirdischen Feinde an der Saat zeigen, mit dem genannten i- oder mit Delabgang, der nicht gesalzen ist, und vertreiben i- diese Weise.

Ich will auch noch die Vorschrift geben, daß man schon nach der Ernte auf der Tenne für gutes Saatkorn zu sorgen. Man muß nämlich, wie schon Celsus richtig bemerkt, wenn ma- treide von mittelmäßiger Güte geerntet hat, die guten Aehren zeln sammeln, und somit für die Zukunft sorgen. Hat man bessere Frucht geerntet, so rüttelt man die Körner in einem E- und bewahrt die großen, schweren, die sich beim Rütteln zu- senken, für die Aussaat auf. — Solche Vorsichtsmaßregeln s- wichtig, denn das Getreide artet ohne sie leicht aus, am leic- auf feuchtem Boden, jedoch mit der Zeit auch auf trockenem. — türlich kommt von einem kraftvollen Samen eine kräftige Saat- kraftlosem eine schwächliche. — Virgil gibt viele wichtige Vors- für die Saaten, und sagt auch insbesondre: „Ich habe gesehn

⁵⁴²⁾ Sedum acre, Linné.

⁵⁴³⁾ Wahrscheinlich Cucumis flexuosus, Linné, welche jetzt Schla- gurke heißt und mitunter zum Essen gebaut wird.

Getreide bei der größten Sorgfalt ansetzte, wenn nicht jährlich die besten Körner mit der Hand einzeln gewählt wurden."

Ein ~~einzelner~~ Weizenkorn, das auswendig eine röthliche Farbe, und was dieselbe auch inwendig hat, kann ohne Weiteres für vortrefflich gehalten werden ⁵⁴⁴); was aber auswendig weißlich, inwendig schneeweiß ist, das muß für leicht und gering angesehen werden. — Auch vom Siligo-Weizen läßt sich nichts Gutes sagen; er ist eigentlich ein ausgearteter Weizen, inwendig schön weiß, aber ohne die nöthige Schwere. Er paßt nur für nasse Länderei und für ein feuchtes Klima. Uebrigens braucht man sich für solche Länderei nicht Mühe und in weiter Ferne nach Siligo-Samen umzuthun; man kann da gewöhnlichen Weizen säen, und er artet dann schon nach der dritten Aussaat in Siligo-Weizen aus.

Strabo 15, 3, 11 (p. 218 ed. Tzsch.): Bei Babylon trägt Gerste und Weizen hundertfach, zuweilen zweihundertfach. Die Körner werden dort weit von einander gesät, weil jede Pflanze mit ihren Wurzeln viel Raum einnimmt.

Diosc. de m. m. 2, 107. Für die gesündeste Weizenart gilt diejenige, welche frisch und vollkommen reif quittengelb ist [*κίτρινος*]; nach dieser folgt an Blüte die dreimonatliche, welche auch bei Cnigen Sitanios [*σιτάνιος*] heißt. — Wird Weizen roh gegessen, so erzeugt er Eingeweidewürmer [*ελμινς*]; gekaut und auf den Biß eines tollen Hundes gelegt, heilt er ⁵⁴⁵). Das aus dem feinsten Weizenmehl [*σεμιδαλις*] gebadene Brod nährt besser, als das aus Weizen und Kleie gebadene [*ἄρτος συγκομιστός*]. Brod aus Sommerweizen [*σιτάνιος*] ist leichter; geht aber leicht in Kraft und Kraft über. Weizenmehl mit Bilsentkrautsaft [*ύοσκνάμιον χυλός*] wird zu Pflastern verwendet; es wird auch mit Essig aufgelegt, und zu andern Zwecken die in Essig gekochte Kleie. Sauerteig [*ἡ ἐκ τῶν ἁλῶν ζύμη*] wird mit Salz auf verhärtete Stellen u. dergl. gelegt. Das Mehl des Sommerweizens wird auf vergiftete Wunden mit Essig oder Wein gelegt. Zu Kleister gekocht, wird es von Denen genossen, die Blut auswerfen. Gegen Husten und rauhen Hals wird es mit Minze und Butter gekocht. Das feine Mehl

⁵⁴⁴) Denselben Ausspruch findet man bei Plin. 18, 24, 54; Galenus de *alim. facult.* 1, 2, und de *victu attenuante* cap. 6; *Geoponica* 2, 16.

⁵⁴⁵) ?

[γῆρις] des gemeinen Weizens wird mit Honigwasser oder Ochsenwasser gekocht, und auf entzündete Stellen gelegt. Auch rohes oder gekochtes Brod, mit Honigwasser aufgelegt, heilt Entzündungen auf eine gelinde Weise, und wird auch zu diesem Zwecke mit gewissen Kräutern oder Säften versetzt. Der Kleister [κόλλα], welchen die Buchbinder aus dem feinsten Mehle kochen, um ihn beim Zusammenkleben der Bücher [ἡ τῶν βιβλίων κόλλησις] zu brauchen, hilft denen, welche Blut auswerfen, wenn er mit Wasser verdünnt und lau löffelweis eingenommen wird.

Plin. 18, 18, 47. Prophetische Erscheinungen sind, so viel ich weiß, nur Einmal am Getreide bemerkt worden, nämlich unter den Konsuln Publius Aelius und Cnaeus Cornelius, als Hannibal besiegt wurde. In diesem Jahre soll Getreide auf Bäumen gewachsen sein ⁵⁴⁰).

Palladius de r. r. Sept. 2 und Oct. 1, 1.

Galenus de aliment. facult. 1, 2 seqq.; Galenus de med. meth. ad Glaucanem 2, 9 u. f. w.

Geoponica 2, 12, 1 und 2, 14, 3.

Nachtrag 1 zum Weizen. Ueber das Amylon, welches bei uns im Handel Stärkemehl heißt, früherhin aus Weizen gemacht wurde, jetzt von Kartoffeln genommen wird, schreibt Dioscorides de mat. med. 2, 123 Folgendes: „Das Amylon hat seinen Namen davon, daß es ohne Mühle bereitet wird. Das beste kommt von Sommerweizen, und zwar aus Kreta und Aegypten. Man nimmt zu seiner Bereitung ganz reinen Weizen, übergießt ihn fünfmal des Tags und wo möglich auch noch des Nachts mit Wasser, und gießt letzteres, wenn die Körner erst weich sind, recht langsam ab, damit keine nützlichen Theile verloren gehn. Haben sie endlich den höchsten Grad der Weiche erreicht, so gießt man das Wasser nochmals ab, zertritt die Masse mit den Füßen, und zerreibt sie dann, nachdem wieder Wasser aufgegossen ist. Auf diesem schwimmt alsdann die Kleie, und wird mit einem Siebe abgeschöpft. Was am Boden bleibt, bringt man in ein Seibetuch [ύλιστήρ], reibt es durch dieses hindurch [διηθεῖν, διωλλεῖν], und trocknet dann das Stärkemehl, welches auf diese Weise ausgesondert ist, in recht heißer

⁵⁴⁰) Ohne Zweifel stand das Getreide auf der Holzerde kersanaler Bäume, was an sich nicht wunderbar und nicht prophetisch ist.

Sonne auf Backsteinen, denn es wird sauer, wenn es im Geringsten eucht bleibt. Das Amylum dient mit Milch gekocht oder andren Berichten zugesetzt als Speise, wird aber auch bei manchen äußeren und inneren Leiden angewandt." — „Man bereitet auch Amylon auf ähnliche Weise aus Spelt [ζεία], kann dieses aber nicht zu arzneilichem Gebrauche verwenden, obgleich es im Uebrigen eben so kocht werden kann, wie das von Weizen."

Nachtrag 2 zum Weizen. Noch mag hier eines Umstands gedacht werden, der für den Zustand Rom's zur Zeit der Kaiser sehr bezeichnend ist. Diese erhielten sich bekanntlich so lange, als es dem Kaiser, dem Volke, oder Einzelnen beliebte, ihnen das Leben zu lassen; daher kam es denn einerseits, daß die meisten Kaiser Jeden, der ihnen verdächtig schien, grausam verfolgten, und andererseits, daß sie sich um jeden Preis die Gunst der Armee und des Volkes zu erhalten suchten. Das Letztere geschah vorzüglich durch Getreidevertheilung und durch öffentliche Spiele; „duas tantum res anxius populus optat, Panem et Circenses", sagt Jnvenalis in seinen Satiren 10, 80. — Von den Spielen ist, soweit sie die Thierkämpfe betrafen, schon in meiner Zoologie der alten Griechen und Römer genügend gehandelt. — Das Getreide betreffend, so ersehen wir aus einer Stelle im Aelius Spartianus de Alexandro Severo, cap. 23, welche ungeheure Menge die Kaiser täglich vertheilen ließen: „Als Kaiser Severus starb, hinterließ er einen auf 7 Jahre reichenden Vorrath von Getreide, d. h. so viel, daß jeden Tag fünf und siebenzigtausend Modius ausgetheilt werden konnten. An Del hinterließ er so viel, daß davon nicht bloß die Stadt Rom, sondern ganz Italien 5 Jahre lang versorgt werden konnte." Aus dieser Angabe hat der gelehrte Guilielmus Budäus und nach ihm Isaacus Casanbonus berechnet, daß sich die Zahl Derer, die sich vom Kaiser mit Getreide ernähren ließen, auf 600,000 belaufen hat.

11) Spelt,

Triticum Spelta, Linné; *spelta*, *farro* und *grano farro* der jetzigen Italiäner. — Wird nach Fraas jetzt nur ausnahmsweise in Griechenland gebaut; in Italien sieht man ihn dagegen häufig.

Homerus, *Ilias* 5, 196, u. 8, 560. Die Hrosse stehen da und fressen weiße Gerste [*κρί λευκόν*] und Spelt [*ῥύζα*].

Homer., Odyssea 4, 41. Den Roffen wurde Spelt vorgeworfen und mit weißer Gerste vermischt.

Homer., Od. 4, 594 seqq. „Sohn des Atreus“, sagt Telemach, willst du mir ein Geschenk machen, so möge dies klein und werthvoll sein; die Roffe, welche du mir schenken willst, möchte ich lieber nicht annehmen; sie bleiben besser bei dir, denn du herrschest über weite Gefilde, wo viel Klee [λωτός] wächst und Erpergras [κύπειρος], Weizen [πυρός], Spelt [ζεία] und weiße Gerste [κρί]; Ithaka dagegen ist nicht für Roffe passend, wohl aber für Ziegen.

Herodotus 2, 36. Andre Völker leben von Weizen [πυρός] und Gerste [κριθή], aber bei den Aegyptiern gilt es Schimpf und Schande, davon zu essen; dagegen machen sie ihre Speise von Spelt [όλυρα], der auch Zea [ζεία] heißt. Sie kneten den Teig [σταις] mit den Füßen, dagegen den Lehm und den Teig mit den Händen.

Colum. de r. r. 2, 6. Die wichtigsten Getreidearten [frumentum] für den Menschen sind Weizen [triticum] und Spelt [semen adonideum]. Man bauet vom Spelt 4 Sorten, welche sich durch Farbe, Güte, Gewicht unterscheiden. — Für trocknen Boden eignet sich der Weizen besser, für feuchten der Spelt⁵⁴⁷⁾.

Dioscor. de m. m. 2, 111 bis 115. Es gibt 2 Sorten von Spelt [ζεία], die eine ist einfach⁵⁴⁸⁾, die andre heißt zweifelhafte; der Samen liegt in 2 Spelzen. Er ist nahrhafter als Gerste, schmeckt gut, nährt aber, wenn er in Brod verwandelt ist, weniger als Weizen. — Aus Spelt und Weizen bereitet man ein verbes Mehl, welches κρίνον heißt und gewöhnlich die Polenta [πόλτος] gibt. Sie nährt gut und wird leicht verdaut. — Olura [όλυρα]⁵⁴⁹⁾ gehört zu derselben Pflanzenart wie der Spelt [ἐκ τοῦ αὐτοῦ γένους ἐστὶ τῆς ζείας], nährt aber etwas weniger als dieser. Sie wird aber eben so zu Brod verwendet [ἀροτοποιεῖται]. — Athera [ἀθήρα] heißt ein dünner Brei [πολτάριον ὑγρόν] aus fein gemahlenem Spelt; er wird zur Fütterung der

⁵⁴⁷⁾ Beim Weizen haben wir schon Einiges aus Columella und Dioscorides über den Spelt gehabt.

⁵⁴⁸⁾ Wahrscheinlich das Einkorn, Triticum monococcum, Linné.

⁵⁴⁹⁾ Wohl eine Speltforte.

inder und zu Pflastern gebraucht. — Was man *Tragos* [τράγος] nennt, sieht aus wie Graupen [χόνδρος], nährt aber nicht stark, weil es viel Kleientheile [ἀχνούδες] enthält; es wird auch deswegen nicht so leicht verdaut.

12) Quecke,

Triticum repens, Linné. — Man vergleiche das oben beim Himmelschwaben Gesagte.

13) Roggen,

Secale cereale, Linné; *βρῖζα* und *σίκαλι* der Neugriechen; *segale* und *segala* der jetzigen Italiäner. — „Erst seit Galen's Zeiten“, sagt Fraas, „aus Thracien eingewandert, wird der Roggen nur im thessalischen Gebirgslande und in Aetolien hier und da gebaut, auch in den Ebenen neben Weizen und Gerste als Nahrungsmittel. Das Mehl wird im Brode für schädlich gehalten.“ — In Nord-Italien wird der Roggen hier und da auf kieseligen Felsen gebaut.

Plin. 18, 16, 40. Das geringste Getreide ist Roggen [*Secale*], welchen die Tauriner am Fuße der Alpen *asia* nennen. Man kann ihn nur zur Stillung des Hungers brauchen; doch gibt er viele Körner, wiegt sehr schwer, hat dabei einen dünnen Halm und eine dunkle Farbe. Man mischt ihn, um den herben Geschmack zu mildern, mit Spelt; aber dennoch bekommt er dem Magen nicht zuwiderlich. Er wächst übrigens in jedem Boden, bringt etwa hundertfachen Ertrag, und dient dem Acker zur Erholung⁵⁵⁰).

a) Galenus de alim. facult. 1, 13. Auf vielen Aedern Thraciens und Macedoniens habe ich eine Getreideart gesehen, die der *Secale* und dem ganzen Aeußeren nach unsrer asiatischen *Triphe* [τρίφη]⁵⁵¹) ähnlich war. Ich fragte die Leute nach dem Namen, und sie antworteten, die ganze Pflanze und auch der bloße Samen heiße *Briza* [βρῖζα]. Das daraus gefertigte Brod riecht unangenehm und ist schwarz.

14) Gerste,

a) Bierzeilige Gerste, *Hordeum vulgare*, Linné; β) Sechsz-

⁵⁵⁰) Dieses Kapitel haben wir schon bei den allgemeinen Betrachtungen gehabt. Ich kann einige Wiederholungen nicht vermeiden, wenn sich's an zwei verschiedenen Stellen um Vollständigkeit handelt.

⁵⁵¹) Die asiatische *Triphe* ist wahrscheinlich das Einkorn, *Triticum monococcum*, Linné.

zeilige Gerste, *Hordeum hexastichon*, Linné; γ) Zweizeilige Gerste, *Hordeum distichon*, Linné. Bei den Neugriechen heißt die Gerste *κριθάρι*; bei den jetzigen Italiänern heißt die Vierzeilige Gerste *orzo*, und die Sorte, deren Samenkörner aus den Spelzen fallen, *orzo celeste* und *orzo mondo*; die Sechszehnteilige *orzo maschio*; die Zweizeilige *orzola* und *scandella*; auch von dieser wird eine Sorte gebaut, deren Samen aus den Spelzen fallen, und heißt *orzo nudo*, *orzo di Siberia*. — In Griechenland fand Fraas nur die Gemeine und Sechszehnteilige Gerste, und zwar sehr häufig auf trockneren, mageren Ebenen mit mehr lodenem Boden, während in den fetten Niederungen der Weizen vorherrscht. Die Gerste dient in Griechenland grün für Pferde, der Samen für Pferde und Menschen. — Auch in Nord-Italien wird viel Gerste gebaut, die Gemeine und Sechszehnteilige vorzugsweise des Samens wegen, der zu Bier, Essig und Branntwein verwendet wird; die Zweizeilige wird mehr auf Hügeln gezogen, und dient, oft mit Weizen gemischt, meist zu Grünfutter für das Haarvieh.

Homerus, *Ilias* 20, 496. Auf der Tenne [ἀλώη] wird die weiße Gerste [κρι λευκόν] leicht von den Füßen der Ochsen abgedroschen [τριβέμεναι].

Homer., *Odyssea* 3, 439 seqq. Als Nestor einen Ochsen opfern wollte, brachte Areteos in einem Becken Weihwasser herbei, und hielt in der andren Hand einen Korb voll Gerstenschorf [οὔλαι]; auch Thrasymedeos nahete mit einer scharfen Art in den Henden, um den Ochsen zu schlagen; und so begann denn der alte Nestor die feierliche Handlung, indem er seine Hände wusch und Gerstenschorf auf das Thier streute. [οὐλόχυνται, οὐλῶν πρόχυνται] hieß diese Handlung.]

Homer., *Odyssea* 12, v. 35 seqq. Die Gefährten des Odysseus ergriffen auf den Rath des Eurhlochos einige dem Sonnengott gehörige Kinder, und da es ihnen, wie sie dieselben schlachten und dabei den Göttern ein Opfer bringen wollten, an Gerste [κρι λευκόν] fehlte, bestreuten sie wenigstens die Thiere mit Eichenblättern.

Herodotus 2, 77. Die Aegyptier essen Brod, das aus Spelt [ὄλυνρα] gemacht ist; ihren Wein [οἶνος]⁵⁵²⁾ machen sie aus Gerste [κριθή], denn in ihrem Lande wachsen keine Reben.

⁵⁵²⁾ Bier.

Theophr., H. pl. 8, 4, 1 seqq. Der Weizen [πυρός] hat schmalere Blätter [στενοφυλλότερος], einen glatteren, dichteren, ähren und weniger zerbrechlichen Halm [καυλός] als die Gerste [κριθή]; zugleich sitzt sein Korn in mehreren Spelzen [χυτών], während das Korn der Gerste nackt [γυμνός] ist⁵⁵³⁾. — Der Halm [κάλamos] des Weizens ist höher als bei der Gerste, und die Aehre [στάχυς] steht weiter vom Blatt ab. Die Weizenspreu schmeckt reifer als die Gerstenspreu, denn sie ist saftiger und zarter. — Auch wenn liegt ein Unterschied, daß die Gerste ihre Körner in Zeilen legt, der Weizen aber nicht. — Von beiden gibt es übrigens verschiedene Arten, bei denen die Körner, die Aehren, die Formen und selbst die Wirkungen verschieden sind. Von der Gerste gibt es eine zweizeilige Art, jedoch auch eine drei-, vier-, fünf- und sechszeilige. Die indische Gerste macht Seitentriebe. Bei einigen Arten sind die Aehren groß und schlaff, bei andern kleiner und dichter. Auch die Gerstenkörner selbst sind entweder runder und kleiner, oder länglicher und größer. Einige sind weiß, andre röthlich.

Diodorus Siculus 4, 2. Dionysius⁵⁵⁴⁾ soll der Erfinder des Weins gewesen sein und die Menschen in der Anpflanzung des Weinstocks unterrichtet haben. Er durchzog fast die ganze Welt, belehrte die Leute, und wurde überall hoch in Ehren gehalten. Er erfand auch das Getränk aus Gerste [τὸ ἐκ τῆς κριθῆς κατασκευαζόμενον πόμα], welches von Manchen Zythos [ζύθος]⁵⁵⁵⁾ genannt wird, und dem Wein an Wohlgeschmack nicht viel nachsteht. Er lehrte die Bierbrauerei in den Ländern, wo der Weinbau nicht möglich ist.

Colum. de r. r. 2, 9, 14. Dem Spelt und Weizen steht an Nutzen die Gerste [hordeum] nah, welche die Bauern sechszeilig [hexastichum], manche auch Pferdegerste [cantarinum] nennen, weil sie für alle Thiere des Landwirths ein besseres Futter als Weizen gibt; auch für den Menschen ist sie gesünder als schlechter Weizen. Jedenfalls ist sie die Nahrung, welche zur Zeit der Noth am besten durchhilft. Man säet sie in lockren, trocknen

⁵⁵³⁾ Beim Dreschen fällt das Weizenkorn aus seinen Spelzen heraus; das Korn der meisten Gerstensorten ist von den Kronspelzen wie von einer Schale nicht umgeben, schien daher den Alten gar keine Spelzen zu haben.

⁵⁵⁴⁾ Bacchus. — ⁵⁵⁵⁾ Bier.

Boden, der entweder sehr kräftig oder auch mager ist, weil man daß sie den Boden stark aussaugt. Ist der Boden sehr fett, so ihm die Gerste nicht schaden; ist er mager, so schadet sie auch weil man doch nichts Andres auf ihm bauen könnte. Man sät Gerste nach der Nachtgleiche, und zwar 5 Modius auf ein Landes. Ist sie nur einigermaßen reif, so wird sie eiliger adres Getreide geerntet; denn weil der Stalm [culmus] zerbr und der Samen ohne Spelzen ist [nulla vestitum palea gra so fällt der letztere leicht aus, läßt sich aber deswegen auch dreschen [terere]. Nach der Ernte läßt man das Land [noval besten ein Jahr lang brache liegen, oder düngt es recht fett vernichtet so den schädlichen Einfluß. — Es gibt auch eine Gerstenart, die Zweizeilige, welche auch Galatische heiß zeichnet sich sehr vorthailhaft durch Gewicht und weiße Farbe und gibt mit Weizen gemischt eine herrliche Speise. Man sät in recht fetten Boden, der an einer kühlen Stelle liegt, im oder, wenn das Wetter günstig, schon Mitte Januar. Auf da Landes rechnet man sechs Modius.

Colum. de r. r. 6, 30, 1. Sind gesunde Pferde so kommen sie schneller durch gerösteten Weizen als durch G zu Kräften; auch gibt man ihnen Wein zu trinken. Später man allmählig von dieser Fütterung ab, und gewöhnt sie an bohnen und reine Gerste.

Strabo 3, 3 ad fin. Die Lusitanier trinken Bier u selten Wein; statt des Oels brauchen sie Butter. Bei Trink tanzen sie nach dem Takt der Flöte oder Trompete, und sp dabei in die Höhe.

Strabo 4, 6, 2 (tom. 2, p. 74 ed. Tzschucke). Ligurier wohnen an der Südseite der Alpen, leben größtentheil Ertrag ihrer Heerden, von Milch, von Gerstenbier [xοίδιον].

Strabo 17, 2 (17, 2, 5 ed. Tzschucke). Die Aegy bereiten ihr Gerstenbier [ζύθος] auf eigenthümliche Art Getränk ist auch bei vielen andren Völkern in Gebrauch, u allen ist die Art, wie es gebraut wird, verschieden.

Diosc. de m. m. 2, 108. Die Gerste ist am besten, sie weiß und rein ist. Sie enthält weniger Nahrungstoff als zen. Der aus Gerstenschrot gekochte Trank [πιττάριον] ernährt doch stark, weil sich beim Kochen viele Theile der Gerste au

Man braucht übrigens die Gerste in verschiednen Zubereitungen und Mischungen innerlich und äußerlich.

Diosc. de m. m. 2, 109 u. 110. Aus Gerste wird Bier [*ζύθος*] gebraut; dieser Trank hat aber schädliche Folgen und erdirbt die Säfte. Uebrigens kann man das Bier gebrauchen, um Knochen darin zu erweichen und dann leichter zu bearbeiten. — Man bereitet auch aus Gerste einen Trank, welcher *Rurmi* [*ρῦρμι*] heißt und wie Wein getrunken wird; er macht jedoch Kopfschmerz, verschlechtert die Säfte, wirkt schädlich auf die Nerven. — Aus Weizen macht man ähnliche Getränke, z. B. im westlichen Spanien und in Britannien⁵⁵⁶).

Plin. 8, 7, 7. Frisch gefangne Elephanten macht man mit Gerstenbier [*hordei succus*] bald zahm.

Plin. 14, 22, 29. Die Gallier und Spanier brauen sich ein berauschendes Getränk aus nassem Getreide; Bereitungsart und Name des Getränks sind verschieden, aber der Zweck ist immer derselbe. In Spanien braut man sogar ein Bier, welches sich lange hält. Auch in Aegypten braut und trinkt man Bier. Beim Trinken wird das Bier nicht wie bei den Römern der Wein mit Wasser verdünnt. Die Länder, wo man Bier trinkt, sind so beschaffen, daß sie viel Getreide tragen, aber keine Weinstöcke.

Tacitus, Germania 23. Das Getränk der Germanen wird aus Gerste oder andrem Getreide gebraut und ist weinartig. Die am Rheinufer wohnenden kaufen auch Wein. Sie trinken so häufig, daß man sie eben so gut durch Lieferung berauschender Getränke wie durch Waffengewalt überwinden kann⁵⁵⁷).

Athen., Deipn. 10, 67. Aristoteles schreibt in dem Buche über die Trunkenheit, daß Leute, welche sich in Gerstenwein [*κριθῶνος οἶνος*], den man auch Bier [*πῖνον*] nennt, betrinken, immer rückwärts fallen. Seine Worte sind folgende: „Es ist eine

⁵⁵⁶) Da das Bier, wie Strabo sagt, bei verschiednen Völkern verschieden gebraut wurde, so mag auch seine Güte und Wirkung sehr verschieden gewesen sein. — Von Zosimus aus Panopolis in der ägyptischen Thebais, welcher in ungewisser Zeit lebte, ist noch eine Abhandlung über Bierbrauerei [*περὶ ζύθου ποτῆσεως*] vorhanden worin Folgendes vorgeschrieben: „Man soll Gerstenmehl in einem Kessel kochen, dann zu kleinen Broden oder Kuchen formen, diese mit einem Gährungsstoffe in Wasser legen, und letzteres durch Seihen abtrennen, sobald die Gährung vollendet.“ ⁵⁵⁷) Siehe Anmerkung 519.

Eigenthümlichkeit der durch Bier erzeugten Trunkenheit, daß der Betrunkene immer rückwärts fällt, während man bei einem durch andre Mittel erzeugten Rausche eben so gut links wie rechts, vorwärts und rückwärts fallen kann.“

Manche nennen übrigens das-Bier auch *Brytos* [βρύτος] wie z. B. Archilochus, wo er von Thraciern und Phrygiern spricht die ganze Ströme Bieres ausspeien. — Hellanitus spricht auch von Bier, das aus Wurzeln gebraut wird, wie das der Thracier aus Gerste. — Helatäus sagt im zweiten Buche seiner Geographie, daß die Aegyptier Gerste mahlen, um ein Getränk daraus zu brauen. Er sagt auch, daß die Päonier Gerstenbier oder ein aus Semmelhirsen gebrantes Bier [παρυσίη] trinken, und daß sie es mit aus Milch gewonnenem Del⁵⁵⁸⁾ salben.

Juliani imperatoris epigramma: Der Nebenwein riecht wie Nektar, der Gerstenwein sinkt wie Bock; der Nebenwein stammt vom Bacchus, dem Sohne der Semele, der Gerstenwein stammt von Semmelmehl [simila].

Pallad. de r. r. 7, 1 u. 12. Die Gerstenernte fällt in den Juni, und wird vorgenommen, bevor die Körner ganz trock sind und von selbst ausfallen. — Man kann auch einen Theil der Gerste ernten, während die Körner noch halbreif sind, die Aehren zusammenbinden, in einem Ofen dörren, und dann die Körner mit Zusatz von etwas Salz mahlen.

Pallad. de r. r. 10, 8. Um die Herbst-Nachtgleiche zu man Pferdegerste [hordeum cantherinum]⁵⁵⁹⁾, damit sie im Vor dem Winter kräftig wird. Man läßt sie dann bis in den Winter vom Vieh abweiden. Soll sie aber auch noch Samen tragen, so muß das Abweiden mit dem ersten März aufhören.

Galenus de alim. facult. 1, 9. Die Gerste ist bei den Menschen überall in Gebrauch, hat aber ganz andre Eigenschaften als der Weizen; denn dieser erwärmt ganz offenbar, die Gerste aber kühlt, man mag sie als Brod [ἄρτος], als Graupe [πυράνη] gekocht, oder zu Schrot [ἄλφιτον] gemahlen genießen. Der Weizen erzeugt in uns dicke und zähe Säfte, die Gerste dagegen dünne und reinigende. Das aus gerösteter Gerste gefertigte Schrot hat trocknende Kraft; die Graupen dagegen feuchten an, wenn man

⁵⁵⁸⁾ Butter. — ⁵⁵⁹⁾ Zweizeilige Gerste.

mlich gehörig, d. h. bis zum vollen Aufquellen, gekocht, und dann
bei gelindem Feuer ganz allmählig aufgelöst worden sind. Eßig
nimmt erst hinzu, wenn sie ganz gequollen sind, Salz erst, wenn sie
tzig gekocht sind; Del kann man gleich anfangs hinzu thun, ohne
ß es auf den Verlauf des Kochens einen schädlichen Einfluß hat.
ußerdem darf nichts hinein, es sei denn, daß man gleich anfangs
was Knoblauch oder Dill beimische.

Ich sehe leider, daß die Röche überall die Graupen ganz
schlecht behandeln. Statt sie durch langsames Kochen aufzulösen, zer-
nagen sie sie im Voraus im Mörser und werfen auch wohl noch
Kartemehl hinzu, damit sich ein rechter Kleister bildet. Eine solche
Speise muß natürlich schwer verdaulich sein und stark blähen. — Ich
müß demnach hinzufügen, daß die Graupen erst, wenn sie noch roh
sind, in Wasser geweicht werden müssen; dann hat man sie in einen
Mörser zu werfen, und darin mit den Händen zu reiben, in welchen
man zugleich etwas Rauhes, wie z. B. Spartgrass, woraus man
Schuhe [solea] für Pferde macht, hält; das Reiben ist so lange
anzusetzen, bis die Schale [λέμια] abgelöst ist, denn die feine Frucht-
schale [ὁ περικείμενος τῇ κριθῇ χιτὼν λεπτός] geht beim Stampfen
nicht ganz ab ⁵⁶⁰), weswegen das eben beschriebene Einweichen und
die Bearbeitung im Mörser noch erforderlich ist. Bleibt übrigens
noch etwas von der Fruchtschale an den Graupen, so wird dadurch
die Speise nicht gerade schlechter und wirkt mehr reinigend. — Manche
Röche behandeln die Graupen ganz falsch, indem sie dieselben roh
im Mörser mit Wasser stoßen, dann einige Zeit kochen, dann einge-
kneten Most hinzusetzen. Manche fügen auch Honig und Kreuz-
kümmel [κύμινον] ⁵⁶¹) hinzu, wodurch ein elender Mischmasch statt
eines gesunden Trankes entsteht. — Sind die Graupen richtig zu-
bereitet und namentlich beim Kochen so viel als ihnen möglich aufge-
quollen, so sind sie, wie schon Hippokrates bemerkt, eine für Gesunde
und Kranke sehr gedeihliche Speise.

Galen. de al. fac. 1, 10. Gerstenbrod wird eben so
zubereitet wie Weizenbrod, hat aber weit weniger Zähigkeit,

⁵⁶⁰) Beim ersten Stampfen [πίσσειν] lösen sich die zwei Kronspelzen der
Gerste nebst dem größten Theil der Fruchtschale ab, und das so weit bearbeitete
Korn nennt Galenus πινάκη, was ich durch Graupe übersetzt habe.

⁵⁶¹) Cuminum Cyminum, Linné.

bricht leichter, gibt weniger Nahrung. — Die beste Gerste ist diejenige, welche nach dem Stampfen schön weiß erscheint und dabei so dicht und schwer ist, wie es Gerste sein kann. Auch sind die vollen, glatten Körner besser als die schmalen und runzligen.

Gersten- und andre Samen haben anfangs, wenn sie geerntet sind, noch viel Feuchtigkeit in sich, und werden zum Gebrauche besser, wenn diese Feuchtigkeit durch Aufbewahrung an einem trocknen Orte verdunstet ist. Läßt man sie allzu lange liegen, so verlieren sie ebenfalls an Güte; daß dieser Zeitpunkt da ist, zeigt sich dadurch, daß aus ihnen, wenn man sie theilt, ein feiner Staub fällt.

Galen. de al. fac. 1, 11. Aus frischer Gerste, die mäßig gedörret ist, wird das beste Schrot [ἄλφιτον] bereitet. Es gibt Völker, welche das Gerstenschrot statt Brodes gebrauchen, was ich z. B. bei den Bauern auf der Insel Cyprus gesehen habe, obgleich es diesen nicht an andrem Getreide fehlt. Die Alten gaben auch den Soldaten Gerstenschrot; bei den römischen Soldaten ist es aber nicht mehr in Gebrauch, weil sie es für zu kraftlos halten. Es ernährt nämlich Leute, welche sich viel Bewegung machen, nicht genügend, während es Denen, die wenig Bewegung haben, hinreichende Nahrung gibt.

Galen. de alim. fac. 1, 12. Mehl [ἄλευρον], welches von jedem Kleienbestandtheil [πιτυρώδης οὐσία] frei und dabei fein und rein ist, gibt Speisen, die viel leichter verdaut werden und schneller ernähren, als Mehl, welches Kleientheile enthält, denn diese letzteren werden weder aufgelöst, noch verdaut, noch zur Ernährung des Körpers von den Gefäßen ausgesogen.

Athen., Deipn. 1, 61. Dion der Akademiker sagt, daß diejenigen Aegyptier, welche keinen Wein kaufen können, Gerstenbier trinken, und dabei wie betrunken singen und springen.

Geopon. 2, 30. Um Gerste lange unverdorben aufzubewahren, wendet man Blätter von einem fruchttragenden Lorbeerbaum an, oder Asche jeder Art, am besten jedoch von Lorbeerholz. Dasselbe leistet der Mauerpfeffer [ἀέλζωνος βοτάνη], welcher getrocknet und mit Minze [καλαμίνθη] und Gyps unter die Körner gemischt wird. Manche setzen auch ein zugedecktes, mit Essig gefülltes Gefäß in die aufgespeicherte Gerste. — Uebrigens muß man wissen, daß alle Gerste bitter wird, wenn sie alt ist.

15) Aegilops,

Aegilops ovata, Linné; μικρογέννη und ἀγριοσίταρο der Neu-

riefen; egilope, cerere, grano delle formiche der jetzigen Italiäner. — Dieses Gras ist jetzt in Griechenland sehr häufig; in Nord-Italien kommt es nur hier und da vor.

Diese Pflanze scheint unter dem Namen *αγίλωψ* bei Theophrastus de causis 4, 16 und Hist. plant. 7, 13, 5 gemeint zu sein; ferner bei Diosc. de m. m. 4, 137, wo sie als Arznei pflanzen soll, und bei Galenus, wo sie de alim. fac. 1, 37 als lästiges Unkraut unter der Gerste, und de simplic. medicam. 6, 9 als Arznei genannt wird. Die Geoponica nennen 2, 43 den egilops als ein der Gerste verderbliches Unkraut.

16) Zuckerrohr,

saccharum officinarum, Linné. — Die Geschichte dieser im südlichen Asien heimischen, für unsre Zeit äußerst wichtigen Pflanze hat der berühmte Verfasser der Erdkunde, Carl Ritter, in der Schrift: Ueber die geographische Verbreitung des Zuckerrohrs, Berlin, 1840, auf allen Seiten hin mit gewohnter Gründlichkeit beleuchtet. — Wir betrachten hier nur die Stellen der alten Griechen und Römer, in welchen wir deren Bekanntschaft mit dem Zuckerrohr vorfinden.

Isidorus Hispalensis, Origines 17, 7. In Indien wachsen die Rohrarten [*arundines calamique*] wachsen, aus deren Wurzeln man einen sehr lieblich schmeckenden Saft [*suavissimus succus*] preßt, den man trinkt. Deswegen sagt auch Varro: In Indien wächst ein Rohr von mittelmäßiger Baumeshöhe, aus dessen harten Wurzeln man einen Saft [*humor*] preßt, der dem Honig an Süßigkeit gleichsteht. [*Indica non magna nimis arbore crevit arundo; Illius e lentis premittur radicibus humor, Dulcia mi nequeunt succo concedere mella.*]

Seneca, Epist. 84. In Indien soll in den Blättern der Rohrart ein Honig gefunden werden, der entweder vom Thau des Himmels, oder aus dem süßen Saft des Rohres stammt.

Strabo 15, 1. Megasthenes spricht von einem in Indien wachsenden großen Rohr, welches süß ist, und er glaubt, diese Süßigkeit sei Folge der Sonnenhitze, welche den Saft der dortigen Pflanzen einkocht. Er spricht auch von einem Rohr, welches ohne Hülfe der Bienen Honig gibt.

Diosc. de m. m. 2, 104. Eine Art Honig, die man *saccharon* [*σάκχαρον*] nennt, findet sich in Indien und dem

Glücklichen Arabien auf Rohr; die Masse gleicht dem Salze, laut sich auch zwischen den Zähnen wie Salz. Löst man in Wasser auf, so ist sie dem Magen, der Blase und den Nieren gesund; sie reinigt auch die Pupille von einem verdunkelnden Umlage, wenn sie auf's Auge gebracht wird.

Plin. 12, 8, 17. Das beste Saccharon [saccharon] zeugt Indien; es kommt aber auch in Arabien vor. Es ist eine Art Honig, der sich in einer Rohrart sammelt, weiß wie Schnee, zwischen den Zähnen bricht, höchstens in Stücken von Haselnußgröße vorkommt, und nur als Arznei dient.

Lucanus, Pharsalia 3, 237. In Indien trinke die Leute den süßen Saft eines zarten Rohres.

Arrianus, Periplus maris Erythraei pag. 9, Geographi veteris ed. Oxon. Aus Barpagaza in Indien wird nach westlich vom Vorgebirge Aromatum an der afrikanischen Küste gelegenen Handelsplätzen Malao, Mossylon, Tabä, Opo Honig Rohr, welcher Sacchari heißt [μέλι τὸ καλάμιον τὸ λεγόμενον σάχαρι], gebracht.

Galen. de simpl. medic. 7, 9. Das sogenannte Saccharon [σάχαρον], welches aus Indien und dem Glücklichen Arabien gebracht wird, ist, wie man sagt, eine sich an Rohr findende vertrocknete Masse, eine Art Honig, doch nicht so süß wie unser Zucker, hat jedoch ungefähr dieselben arzneilichen Eigenschaften, belohnt aber dem Magen besser.

Aelian., Hist. anim. 13, 8. Das eigentliche Getränk der indischen Elephanten ist Wasser; der für den Krieg bestimmte belohnt aber Wein, der nicht aus Trauben, sondern aus Reis und Rohr bereitet ist⁵⁰²).

17) Wohlriechendes Bartgras,

Andropogon Schönanthus, Linné (Cymbopogon Schönanthus Sprengel). — Dieses Gras wächst in Ostindien und Arabien. Seine Blätter riechen angenehm, wenn sie gerieben werden.

Theophr., H. pl. 9, 7. Kalmus [κάλamus] und Wohlriechendes Bartgras [σχοῖνος] wachsen jenseit des Euphrats zwischen diesem Gebirge und einem andren kleineren, welches jenseit

⁵⁰²) Arat.

cht der Antilibanus ist. Ihr Standort ist ein trockner Sumpf bei nem großen See. Sie erfüllen die ganze Gegend mit Wohlgeruch; esen bemerkt man jedoch an ihnen erst, wenn sie getrocknet sind ⁵⁶³).

Diosc. de m. m. 1, 16. Eine Art Schönuß [*oxyōnos*] wächst in Afrika, eine andre in Arabien, und zwar die beste im Lande der Nabatäer ⁵⁶⁴); der afrikanische ist unbrauchbar. Man wählt röschen, röthlichen, vielblüthigen, der während des Spaltens roth und weiß wird, und mit der Hand gerieben einen Rosengeruch ver- reitet, auch gekostet auf der Zunge heftig brennt. Blüthe, Stamm und Wurzel werden vielfach als Arznei angewandt.

18) Sorgho,

Holcus Sorghum, Linné (*Sorghum vulgare*, Persoon; *Andropogon Sorghum*); *καλαμπόκι* und *κεγγοί* der Neugriechen; *orgo*, *melica*, *saggina* der jetzigen Italiäner. — Stammt, wie auch ihm ähnliche *Andropogon cernuum* (*Holcus cernuus*, Willenow, *Sorgum cernuum*, Willd.) aus Ostindien, und beide werden jetzt in Griechenland und Nord-Italien gebaut; in letz- terem auch das *Sorghum saccharatum*, Persoon, welches gleich- falls indischen Ursprungs ist. Die Samen von allen dreien dienen zur Ernährung oder Mästung des Geflügels, die ausgedroschenen Stuppen zu Besen.

Plin. 18, 7, 10. Vor etwa 10 Jahren ist in Italien eine aus Indien stammende Hirsenart [*milium*] eingeführt worden, welche dunkelfarbig und großkörnig ist, und einen rohrartigen Stalm [*arundineum culmo*]. Sie wird bis 7 Fuß hoch; ihre Blü- thenrispe wird Mähne [*phoba*] genannt, sie gibt von allen Getreide- arten den höchsten Ertrag, von einem einzigen Korne 3 Sextarien.

b. Familie Riet-Pflanzen, Cyperaceen.

Zu den linnéischen Gattungen *Carex*, *Schönuß*, *Scirpus*, zum Theil auch zu der nicht zu den Riet-Pflanzen gehörigen linnéischen

⁵⁶³) Gurt Sprengel bemerkt im zweiten Bande der Ausgabe des Diosko- rides, Leipzig, 1830, S. 354: „Ich habe den *Andropogon Schönanthus* lange selbst gezogen. Er riecht sehr gut, so lange er frisch ist, und zwar mehr nach Citronen als nach Rosen. Ist er getrocknet, so hat er einen ziemlich kampher- artigen Geruch.“ — ⁵⁶⁴) Arabia Petraea.

— Diese Pflanze findet sich jetzt, jedoch nicht häufig, in den Gewässern Aegyptens, Syriens, Siciliens, Kalabriens, und es wird gar kein Gebrauch von ihr gemacht oder doch nur ein geringer. In unsren Warmhäusern gedeiht sie, und wird namentlich neben die *Victoria regia* gepflanzt, wo sie sehr nett aussieht.

Homer., Odyss. 21, v. 390. Im Hause des Odysseus lag ein aus Papyrus gefertigtes Schiffstau [βύβλινον ὄπλον πρὸς ἀμφοτελίσσης], mit welchem Philötius die Thür fest zuband.

Herodotus 2, 37. Die ägyptischen Priester dürfen nur leinene [λίνοος] Kleider und von Papyrus gemachte [βύβλινος] Schuhe tragen.

Herodot. 2, 92. Die Bewohner des ägyptischen Marischlandes reißen den Papyrus [βύβλος], welcher alljährlich nachwächst, aus dem Schlamm, schneiden das Obere ab, um es sonst zu verwenden; das ellenlange Wurzelstück dagegen essen oder verkaufen sie. Soll es recht gut schmecken, so wird es in einer Bratpfanne geschmort.

Herodot. 2, 96. Die Aegyptier haben auf dem Nil viele Fahrzeuge, deren Fugen mit Papyrus [βύβλος] ausgefüllt, und deren Segel von Papyrus gefertigt sind.

Herodot. 5, 58. Bei den Joniern heißen die Schuhe von Alters her Leder [διγθέρα], weil sie ursprünglich keinen Papyrus hatten, und statt dessen Ziegen- und Schafsfleder brauchten. Auch zu meiner Zeit schreiben noch viele Barbaren auf solches Leder.

Herodot. 7, 25 u. 34. Als Xerxes die Schiffbrücke über den Hellespont bauete, mußten ihm die Phönicier dazu Tauen von Weißem Flachse [λευκόλινον]⁵⁶⁹⁾, die Aegyptier Tauen von Papyrus [πάπυρος] liefern. — Als die Brücke fertig war, kam ein gewaltiger Sturmwind ein, und zerbrach und zerriß das ganze Werk. Xerxes ließ nun dem Hellespont zur Strafe 300 Peitschenhiebe geben, ließ Ketten in ihn werfen, und ließ den Leuten, welche den Brückenbau geleitet hatten, die Köpfe abhauen. Die neuen Brückenbaumeister verfahren nun mit den Tauen anders. Statt zu einem Theile der Brücke nur Tauen von Weißem Flachse, zum andern nur solche von Papyrus zu verwenden, nahmen sie jetzt immer zu 2 Tauen von Weißem Flachse 4 von Papyrus. Der Dicke und dem

⁵⁶⁹⁾ ? — Wahrscheinlich ist λευκόλινον die Faser des Hanfs, κάρναβις.

nsehn nach waren diese Taue einander gleich; aber die flachsenen
aren verhältnißmäßig schwerer, und die Elle wog ein Pfund.

Herodot. 8, 20. Vor Ausbruch des Krieges mit Xerxes
atten die Euböer einen Orakelspruch bekommen, welcher also lautete:
Treibt von Euböa hinweg die Heerden der meckernden Ziegen, Wenn
er Barbar auf die Fluth die Papyrus-Brücke gelegt."

Theophr., H. pl. 4, 8, 2. In Aegypten kommen zahl-
se Wasserpflanzen vor; im Allgemeinen sind dieselben süß und eßbar.
Der Papyrus [πάπυρος] wächst nicht in tiefem Wasser, sondern
etwa 2 Ellen oder auch wohl weniger tief. An Dicke kommt
e Wurzel der Handwurzel eines starken Mannes gleich, und dabei
ist sie über 10 Ellen lang. Sie tritt über den Boden hervor,
hat seitlich viele dünne Wurzeln nach unten, nach oben aber drei-
kige Stämme, die man insbesondere Papyrus nennt [τοὺς πα-
ίρους καλουμένους τριγώνους], welche 4 Ellen hoch wachsen, eine
brauchbare, schlaffe Rispe [κόμη], aber durchaus keine Frucht [καρ-
πὸς] tragen. Solche Stämme treibt die Wurzel überall in Menge.
- Der Wurzeln bedient man sich statt Holzes, nicht bloß zum Bren-
n, sondern auch um allerlei Geräthschaften zu fertigen, denn sie
thalten viel schönes Holz. — Die Stämme [πάπυρος] sind zu vie-
lei Zwecken brauchbar. Man macht aus ihnen Fahrzeuge, und
dem Bast [βίβλος] werden Segel, Matten, Kleider, Teppiche,
ele und viele andre Dinge geflochten. Im Ausland ist das Pa-
ier [τὰ βιβλία] allgemein bekannt. Für die Eingebornen ist die
lung, die sie aus dem Papyrus ziehen, am wichtigsten. Sie
ihn roh, gefocht und geröstet, verschlucken den Saft, und spucken
Uebrige aus. Der Papyrus wächst übrigens auch in dem
umpfe, wo der Kalmus [κάλαμος ἐνώδης] steht. Von diesem
ischen Papyrus nahm Antigonos die Taue für seine Schiffe.

Colum. de r. r. 6, 6. Hat man dem Ochsen zur Aber ge-
ffen, so verbindet man die Stelle mit Papyrus [papyrus] und
gt das Thier tüchtig herum.

Strabo 17, 1. In den ägyptischen Seen und Sümpfen
wächst der Papyrus, dessen Stämme etwa 10 Fuß hoch werden,
un sind und oben einen Haarbusch [χαίτη]⁵⁷⁰⁾ tragen. Am häufigsten
der Papyrus in den unteren Theilen des Delta; den besten

⁵⁷⁰⁾ Blüthenrispe.

nehmen die Priester in Anspruch. Manche haben übrigens mit jüdischer Schlaubeit den Papyrus hier und da ganz ausgerottet, damit diese Waare selten und daher theuer wird, wobei natürlich die allgemeine Anwendung leidet.

Diosc. de m. m. 1, 115. Alle Welt kennt den Papyrus [*πάπυρος*], aus welchem das Papier [*ὁ χαρτης*] bereitet wird. Dem Arzt ist er besonders wichtig, um die Mündungen der Fisteln zu öffnen, zu welchem Zwecke er besonders vorbereitet wird. Er wird zu einem Pfropfe gedreht, in die Fistel geschoben, schwillt daselbst durch Aufnahme von Feuchtigkeit, und öffnet so die Fistel. Die Wurzel des Papyrus enthält auch Nahrungstoff; die Aegyptier kauen sie, saugen sie aus, und spucken die festen Theile weg. Sie benutzen auch die Wurzeln statt Holzes. Verbrennt man Papyrus, so gibt die Asche ein Heilmittel für fressende Geschwüre im Munde und an andren Stellen; doch leistet die Asche von verbranntem fertigen Papier noch mehr.

Plin. 6, 22, 24. Erst durch den Kriegszug Alexander's des Großen hat man erfahren, daß Taprobane⁵⁷¹⁾ eine Insel ist. Früher suchte man dieses Land nur mit Schiffen auf, die aus Papyrus geflochten [*papyraceus*], mit Tauen und Segeln von Papyrus ausgerüstet waren; jetzt gebrauchen unsre Schiffe zur Reise dahin 7 Tage.

Plin. 13, 11, 21. Sprechen wir von Aegypten, so müssen wir den Papyrus [*papyrus*] erwähnen, denn die menschliche Bildung oder doch jedenfalls die menschliche Erinnerung hängt ganz mit dem Gebrauche des Papiers [*charta*] zusammen. — Manus Barro behauptet, die Auffindung des Papyrus sei eine Folge des Kriegeszüge Alexander's des Großen und der Gründung Alexandrien in Aegypten; früher sei der Gebrauch des Papiers unbekannt gewesen. Man schrieb anfangs auf Palmblätter, dann auf den Saft [*liber*] einiger Bäume; später begann man öffentliche Denkwürdigkeiten in Bleiplatten zu schneiden, dann schrieb man zum Privatgebrauch auf Leinwand oder auf Wachs. Wir ersehen aus dem Homer, daß Schreibtafeln schon vor seiner Zeit in Gebrauch gewesen⁵⁷²⁾. — In späterer Zeit entstand einmal zwischen dem ägyptischen

¹⁾ Ceylon. — ⁵⁷²⁾ Die Worte lauten in der Iliade, Buch 6, V. 100, so: „Der König Prius sandte den Bellerophon nach Lykien, und gab ihm einen

nig Ptolemäus und dem pergamenischen König Eumenes eine Eiser-
st wegen der Bibliotheken, und Ptolemäus verbot die Ausfuhr des
papiers [charta]; so kam es denn, daß in Pergamum das Perga-
ment erfunden und zum Schreiben verwendet wurde⁵⁷³). Seit dieser
Zeit hat man sich zum Schreiben nach Belieben des Papyrus oder des
Pergaments bedient. Auf beiden beruht die menschliche Unsterblichkeit.

Plin. 13, 11, 22. Der Papyrus [papyrus] wächst in den
Sümpfen Aegyptens oder im ruhig stehenden Nilwasser, wo dieses
mindestens mehr als 2 Ellen Tiefe hat. Die Wurzel liegt schräg, ist ar-
beitsam; der Stamm ist dreikantig, höchstens 10 Ellen hoch, oben
rund und spitz; oben auf steht die Blüthenrispe [thyrsus]; Samen
trägt er nicht, aber die Blüthe dient zu Kränzen für die Götter.
Die Wurzeln brauchen die Einwohner wie Holz zur Feuerung und
zu allerlei Hausgeräthe. Aus den Stämmen [papyrus] flechten sie
Geräthe, und aus dem Rinde [liber] Segel, Teppiche, Kleider,
Schnur, Tau. Sie kauen auch den rohen oder gekochten Stamm,
schlucken jedoch nur den Saft. — Der Papyrus wächst auch in
Syrrien um den Sumpf, wo der Ralmus [odoratus calamus] steht.
Nur Antigonus hat sich des syrischen Papyrus zu Schiffstauen
bedient, weil damals in jene Gegend noch kein Spartgras [spar-
tum] gebracht wurde. — Neulich hat man gefunden, daß der bei
Babylon im Euphrat wachsende Papyrus ebenfalls gutes Papier
trägt; aber die Parther verwenden ihn lieber zu Kleibern.

Plin. 13, 12, 23. Um Papier [charta] zu bereiten, theilt
man den Papyrusstamm mit einer Nadel in ganz dünne, mög-
lichst breite Platten [philyra]⁵⁷⁴). Die besten Platten gibt die
Mitte⁵⁷⁵), und von dieser aus nehmen sie stufenweis an Güte ab.

verbliebenen Brief [σηματα λυγρά] an seinen Schwager mit, indem er auf eine
zusammengefaltete Tafel [πίναξ] den Auftrag schrieb, „daß der Ueberbringer um's
Leben gebracht werden sollte“. Der Schwager las den Brief“ u. s. w.

⁵⁷³) Ohne Zweifel ward jetzt in Pergamum das eigentliche Schreib-
Pergament erfunden. Daß man schon früher auf Leder geschrieben, steht
aus der vorher betrachteten Stelle des Herodot 5, 58.

⁵⁷⁴) Man muß sich den Papyrusstamm so denken, daß man von außen
innend und nach innen fortschreitend rings eine dünne Schicht nach der an-
deren abheben kann. Diese Schichten bezeichne ich, da sie, sobald sie abgehoben
sind, platt hingelegt werden, mit dem Namen Platten.

⁵⁷⁵) Nämlich der mittlere Ring im Querschnitt.

Die Mittelplatten hießen in alter Zeit die hieratischen und wurden nur zu heiligen Schriften gebraucht; aus Schmeichelei nannte man sie später die Platten des Augustus, und die zweite Sorte Platten der Livia, seiner Gemahlin; und nun hieß erst die dritte Sorte die hieratische. Die dieser zunächst stehende Schicht heißt die amphitheatrische; aber Fannius fertigt in Rom aus dieser Sorte ein so vorzügliches Papier, daß das Erzeugniß seiner Fabrik fürstliches Papier heißt. Die auf die amphitheatrische Schicht folgende heißt die säitische von der Stadt Saïs, woselbst eine schlechte Papyrusorte verarbeitet wird. Das täniotische Papier kommt von den Schichten, welche der Rinde noch näher liegen, hat seinen Namen von einer Stadt und wird nicht nach der Güte, sondern nach dem Gewichte verkauft. Das Badpapier [emporetica charta] taugt nicht zum Schreiben, sondern bloß zum Einwickeln des guten Papiers und andrer Waaren. — Sind alle diese Schichten abgelöst, so bleibt nur noch die hinfertige Masse⁵⁷⁶⁾, welche nicht einmal zu Tauen brauchbar ist, solche ausgenommen, die in's Masse kommen.

Alles Papier wird auf Bretern gemacht, die mit Milwasser befeuchtet sind, denn diese trübe Flüssigkeit dient statt Kleisters⁵⁷⁷⁾. Zuerst deckt man das Bret mit neben einander gelegten Papyrusplatten [scheda], dann deckt man diese erste Lage mit einer Überlage von Platten, preßt beide Lagen zusammen, und trocknet den so entstandenen Papierbogen [plagula] an der Sonne. Zwanzig Papierbogen heißen im Handel ein Skapus [scapus].

Plin. 13, 12, 24. Der Breite nach sind die Papierbogen sehr verschieden; die besten sind 13 Quersfinger breit, die hieratischen 11, die fannianischen 10, die amphitheatrischen 9, die säitischen sind noch schmaler. Das Badpapier ist nicht über 6 Finger breit. Außerdem kommt beim Papier die Feinheit, Dichtigkeit, Weiße und Glätte in Anschlag.

Das augustische Papier widerstand, wie es anfangs zubereitet wurde, wegen seiner allzu großen Feinheit dem Schreibrohr nicht ge-

⁵⁷⁶⁾ Die Mitte, das Mark.

⁵⁷⁷⁾ Daß das Milwasser wie Kleister wirken könne, ist ganz unwahrscheinlich. Ohne Zweifel sitzt der klebende Stoff im Papyrus selbst. — Die Fabrik des Fannius und viele andre, welche in Rom bis in's elfte Jahrhundert Papyrus zu Papier verarbeitet, haben gewiß kein Milwasser kommen lassen.

ig, ließ auch die Schrift durchscheinen, so daß die Schrift auf der
terseite an Lesbarkeit litt; es war auch so durchsichtig, daß es nicht
ausah. Diesen Fehlern hat Kaiser Claudius dadurch abgeholfen,
er die erste Lage auf dem Brete aus Platten zweiter Güte legen
, und diese mit Querplatten erster Güte deckte. Er vergrößerte
die Breite der Bogen.

Plin. 13, 12, 25. Rauhes Papier wird mit einem Zahn
einer Muschel geglättet; aber die Schrift haftet dann nicht so
— Auch dadurch kann das Papier schlecht werden, wenn es an-
s zu viel Wasser bekommen hat. Man entdeckt den Fehler durch
Hammer oder durch den Geruch. — Flecken entdeckt man mit
Auge, aber das Vorhandensein des Papierschwamms [fun-
papyri] zwischen den Lagen fast nur, wenn die Schrift durch-
igt [litera fundente se]. Man hat dann die Mühe, das Ganze
einmal zusammenzuflehen [texere]⁵⁷⁸).

Plin. 13, 12, 26. Der gewöhnliche Kleister [glutinum]
b bereitet, indem man sehr feines Mehl in Wasser kocht, und ein
ig Essig zusetzt; Tischlerleim und Gummi sind zu spröde. Wer
t sorgfältig verfahren will, bereitet sich Kleister, indem er heißes
ffer mit Sauerteig mengt und durchsieht; mit diesem Kleister kann
a Papier weicher machen als Leinwand. Uebrigens darf keine
ifferforte älter oder jünger sein als einen Tag. Das mit Kleister
trichene Papier schlägt man mit einem Hammer, bestreicht es wie-
: mit Kleister und hämmert es wieder. Auf solches Papier sind
: Denkwürdigkeiten des Tiberius und Cajus Gracchus geschrieben;
- habe sie etwa 200 Jahre, nachdem sie verfaßt waren, bei dem
Hymten Dichter Pomponius Secundus gesehen; auch sehe ich sehr
die auf eben solches Papier geschriebenen Werke des Cicero, des
götterten Augustus und des Virgil.

Plin. 13, 13, 27. Varro's Angaben über den Gebrauch des
piers [charta] werden durch gültige Zeugnisse widerlegt. So
t Cassius Hemina, der älteste Verfasser von Jahrbüchern, im vier-
Buche derselben, „daß der Schreiber Cnäus Terentius bei Umar-
ung seines Landes auf dem Janiculus einen Sarg gefunden, worin
na, weiland König von Rom, begraben gewesen, und worin sich

⁵⁷⁸) Wahrscheinlich legte man solches Papier in Wasser, löste die Platten
einander und verband sie dann wieder.

auch dessen Bücher befanden. Dies sei unter dem Konsulat des Publius Cornelius Cethegus, Lucius' Sohn, und des Marcus Valerius Laetilius, Quintus' Sohn, geschehn, also 535 Jahre nach Numa's Tode. Die Schriften hätten aus Papier [charta] bestanden, wobei es um so wunderbarer ist, daß sie sich so lange in der Erde gut erhalten." Doch ich will die eignen Worte Semina's anführen: „Der Manche wunderten sich, daß diese Bücher so viele Jahre hindurch gut erhalten waren; aber Enäus Terentius erklärte die Sache in folgender Art: Ungefähr mitten im Sarge hätte ein steinerner Kasten und in diesem die Bücher gelegen; der Kasten aber wäre vierfach und in Schnuren gewickelt gewesen, die mit Wachs überzogen waren; dadurch wären die Bücher vor Verwesung geschützt worden. Ueberdies wären die Bücher mit Wachholderöl getränkt [cedratum] und dadurch auch vor Wurmfräß sicher gewesen. Jene Bücher Numa's enthielten Lehrsätze Pythagorischer Philosophie; der Prätor Quintus Petilius ließ sie verbrennen, weil sie Philosophie enthielten.“ — Der gewesene Censor Lucius Piso erzählt die Sache eben so in seinem ersten Buche seiner Denkwürdigkeiten; er setzt aber hinzu, 7 Bücher hätten das Priesterrecht, 7 Pythagoreische Philosophie enthalten. Livianus gibt an, alle 14 Bücher hätten Gesetze des Numa enthalten. Varro selbst sagt im siebenten Buche seiner Menschlichen Alterthümer, es wären 12 gewesen. Antias sagt im zweiten Buche, 12 lateinische Bücher hätten vom Priesterwesen, 12 griechische von Philosophie gehandelt; in seinem dritten Buche gibt Antias den Senatsbeschluß an, nach welchem die Bücher verbrannt werden sollten. — Ein anderes Beispiel von alten Büchern liegt in folgender allgemein bekannter Thatsache: Sibylla brachte dem Tarquinius Superbus drei Bücher, verbrannte aber selbst zwei davon; das dritte ging jedoch erst zur Zeit der Sullanischen Kriege zugleich mit dem Kapitol in Flammen auf. — Ferner versichert Mucianus, welcher dreimal Consul gewesen, „er habe neulich, als Präsident der Provinz Lycien, in einem Tempel einen Brief gelesen, welchen Sarpedon in Troja auf Papier geschrieben“. Dabei wundert's mich nur, daß man in jener alten Zeit noch so häufig auf Blei und Leinwand geschrieben, wie sich nachweisen läßt, wenn das Papier schon in Gebrauch war; auch spricht Homer nicht von einem Briefe auf Papier, den Bellerophon nach Lycien bringen mußte, sondern von Schreibtafeln.

Es gibt Jahre, wo der Papyrus mißrät. Unter Tiberius

so großer Mangel an Papier [charta] ein, daß eigne Beamte Senat mit Vertheilung des Papiers beauftragt wurden, weil die ganze Verwaltung in Verwirrung gekommen wäre.

Martial., Epigramm. 8, 44 u. 10, 97⁵⁷⁹).

Plutarchus de Agesilao, cap. 36, pag. 617 init. Theophrastus erzählt, Agesilaus habe in Aegypten an nichts als an dem ränzen verwendeten Papyrus [στεφανωτοῖς βίβλος] seinen Ien gefunden; er habe sich daher beim Abschied solchen Papyrus vom König ausgebeten und ihn mit nach Griechenland genommen.

Flavius Vopiscus de Firmo 3. Firmus, welcher Aelia eine Zeit lang in Besitz hatte, war unermesslich reich, und te öfters, er habe so viel Papier [charta] und Kleister inum], daß er eine ganze Armee damit füttern könnte⁵⁸⁰).

Pallad. de r. r. 3, 33. Man bindet bei Veredlung eines Stodß mit weichem Papyrus.

5) Das Sari-Cypergras,

eris comosus, Linné; τὰ σάρια in Griechenland, wo es, Graas sagt, häufig um Lebadia an Ufern wächst.

Theophr., H. pl. 4, 8, 5. Das Sari [σάρι] wächst in pten an sumpfigen und solchen Orten, die der Nil überschwemmt. e Wurzel ist hart und krumm; die Stämme sind etwa 2 Ellen und so dick wie der Mittelfinger; sie sind wie beim Papyrus mtig und haben auch eine Rispe wie dieser. Man kaut sie eben- verschluckt aber nur den Saft. Die Wurzel ist hart und gibt Kohlen für die Eisenschmiede.

c. Familie Froschlöffel-Pflanzen, Helobien.

1) Froschlöffel,

ma Plantago, Linné; λάπλα der Neugriechen; alisma, alisma, barba silvana, piantaggine aquatica der jetzigen liäner. — In flachem, stehendem Wasser Griechenlands Italiens häufig.

⁵⁷⁹) Aus diesen zwei Stellen geht hervor, daß man den Papyrus auch als Stoff bei Verbrennung der Leichen benutzte.

⁵⁸⁰). Bezieht sich darauf, daß sowohl das Kleistermehl als der Papyrus- n Nahrung dienen können.

Diosc. de m. m. 3, 15, 9. Der Froschlöffel [ἄλισμα] wird auch ἀλκέα, δαμιασώνιον, ἄκυρον und λύρον genannt, hat Blätter wie die des Wegerichs [ἄρονόγλωσσον], einen einfachen, schlanken Stamm, der über eine Elle hoch wird, weiße, gelblich werdende Blüthen; die Wurzeln sind dünn, wohlriechend, schmecken scharf. Die Pflanze wächst im Wasser, wird innerlich als Arznei gebraucht.

2) Pfeilkraut,

Sagittaria sagittifolia, Linné. — Wächst in ganz Italien in Gewässern, heißt daselbst saettaria.

Plin. 21, 17, 68. Mago sagt, das Sumpfkraut, welches die Römer sagitta nennen, heiße bei den Griechen pistana; er gibt auch Anweisung, wie es zu schälen und zu trocknen ist.

3) Blumenbinse,

Butomus umbellatus, Linné; ψαθὴ der Neugriechen; biado, giunco fiorito, giunco florido der jetzigen Italiäner. — Wächst häufig in den flachen Wassern Griechenlands und Italiens.

Bei Theophr. 1, 8, 1, heißt die Pflanze βούτομος; Dioscor. 4, 21 nennt sie σπαργάνιον. Der Letztere wendet sie gegen den Biß giftiger Thiere an.

d. Familie Simsen-Pflanzen, Juncaceen.

1) Simse,

Juncus, Linné. — Die Arten dieser linnéischen Gattung sind in Griechenland und Italien häufig. — Namentlich kann man den σχοῖνος des Homer, Odyss. 5, 463, den σχοῖνος ὀξύς des Theophrast, H. pl. 4, 12, 1, den ὀξύσχοινος des Dioscorid. 4, 52, den oxyschönus des Plinius 21, 18, 69 auf den *Juncus acutus*, Linné (*Juncus maritimus*, Moric.) beziehen. — Man vergleiche das zur Familie der Riet-Pflanzen Gesagte.

e. Familie Lilien-Pflanzen, Liliaceen.

1) Germer,

Veratrum, Linné. — Es gibt zwei Arten dieser Gattung, welche einander sehr ähnlich sind und gleiche arzneiliche Eigenschaften haben; α) der Weiße Germer (Weiße Nieswurzel), *Veratrum album*, Linné; β) der Schwarze Germer (Schwarze Nieswurzel), *Veratrum nigrum*, Linné. — Man findet jetzt beide Arten auf den

birgen Mittel-Europa's. Die jetzigen Italiäner nennen sie ladro, veratro. In Griechenland sind diese Pflanzen zu unserer Zeit nicht gefunden worden.

Im Alterthum hat man die Wurzeln der zu den linnéischen Gattungen *Veratrum* und *Helleborus* gehörenden Pflanzen, welche häufig als Arznei gebraucht wurden und an Wirkung und sehn einander ähnlich sind, unter dem gemeinschaftlichen Namen *ἑλλέβορος*, *helleborus*, begriffen, so wie sie auch jetzt noch unter dem Namen Nieswurz, jedoch weit weniger, angewandt werden. — Es kommen vorzugsweis in Betracht:

a) Der Weiße Germer, *Veratrum album*, Linné, hat einen hohlen Stamm, der 1 bis 4 Fuß hoch wird; die Blätter sind einfach, oval oder oval-länglich; die Blüthen bilden eine lange, ständige, reichblüthige Rispe, sind weiß, auswendig grün, haben Staubgefäße. — Unsere Apotheken führen die Wurzel unter dem Namen *Radix Veratri sive Hellebori albi*, Weiße Nieswurz; man braucht sie jetzt in der Regel nur äußerlich.

β) Der Schwarze Germer, *Veratrum nigrum*, Linné, ist von dem vorigen verschieden; seine Blüthen stehen weiter offen und sind dunkelpurpurroth. — Die Wurzel wird statt der des Weißen Germers gebraucht und hat dieselben Eigenschaften.

γ) Die Morgenländische Nieswurz, *Helleborus orientalis*, Lam. (*Helleborus officinalis*, Sibthorp), sieht, mit Ausnahme der Wurzel, ganz anders aus als die zwei vorher genannten Pflanzen; ihre Blätter sind durch tief eindringende Einschnitte getheilt; sie trägt nur wenige, purpurrothliche Blüthen, und diese haben mehr als 19 Staubgefäße. Man findet diese Pflanze jetzt nur in Griechenland und Kleinasien.

δ) Die Schwarze Nieswurz, *Helleborus niger*, Linné. hat durch tiefe Einschnitte getheilte Blätter, mehr als 19 Staubgefäße, weiße Blüthen. Wächst auf den Alpen!

Auch die Wurzeln von *Helleborus viridis* und *fötidus* sind ohne Zweifel oft angewandt worden.

Theophr., Hist. pl. 9, 10³⁸¹). Der Schwarze und Weiße *Helleborus* [*ἑλλέβορος μέλας καὶ λευκός*] führen einerlei

³⁸¹) Der Text dieser Stelle ist offenbar verdorben; daher gebe ich sie nur befürzt.

Namen, sind aber dem Ansehn nach ganz verschieden⁵⁸²). — Der Schwarze soll Pferde, Rüge und Schweine tödten, auch soll kein Thier freiwillig fressen; den Weißen dagegen sollen die Schafe fressen, und da er bei ihnen als Arznei wirkt, so soll dieser Umstand als ein Wink für die Menschen betrachtet worden sein⁵⁸³). — Im Herbst ist die Wurzel reif, im Frühjahr nicht. Die Bewohner des Deta⁵⁸⁴) sammeln sie zur Zeit der Pyläischen Versammlung; am Deta wächst der meiste und beste Helleborus, jedoch nur bei der Bruchstätte des Herkules. Um das Erbrechen leichter zu machen, wird der Aufguß des Helleborus mit den Samen eines kleinen Krautes gemischt, welches Helleborine [ἐλλεβορίνη] heißt⁵⁸⁵).

Der Schwarze Helleborus wächst allenthalben, in Böotien, Euböa u. s. w. Der beste kommt vom Helikon, der überhaupt an Arzneipflanzen ist. Der Weiße Helleborus ist selten. Die besten Sorten, deren man sich auch am meisten bedient, kommen vom Deta, vom Pontus, von Elea und vom Malischen Meerbusen. Die eleatische soll auch in Weinbergen wachsen und dadurch dem Wein schädliche Eigenschaften mittheilen. Der beste soll auf dem Deta wachsen; der parnassische und ätolische ist hart und trocken, wird aber dennoch stark in Handel gebracht.

Den Schwarzen Helleborus nennen Einige auch Ekton-Melampodion [ἐκτομον μελάμποδιον]; dieser Name scheint sich daher, daß Melampus ihn zuerst gefunden und gegraben haben soll.

Man benutzt den Helleborus auch, um Häuser und Schiffe durch ihn vor Behexung sicher zu stellen, wobei man einen Zauberspruch singt; auch wird er noch zu andren Zwecken verwendet.

Valer. Max. 8, 7, ext. 5. [Elleborus candidus.]

Celsus 3, 23, u. 6, 7, 5. Gegen die Epilepsie muß man, wenn andre Mittel nicht anschlagen, Weißen Germer [albus veratrum] brauchen. — Sind Würmer in den Ohren, so tödtet man

⁵⁸²) Unter dem schwarzen Helleborus hat man hier wohl Helleborus orientalis, Lam., unter der Weißen Veratrum album, L., zu verstehen. — Von beiden kannte Theophrast wohl nur die Wurzel durch eigne Ansicht.

⁵⁸³) Daß Ziegen die Blätter von Helleborus niger, Linné, nicht magen und jedenfalls ohne Schaden fressen, weiß ich aus Erfahrung.

⁵⁸⁴) Am Fuße des Deta, am Malischen Meerbusen, lag eine Stadt Namens Antichra, woselbst, wie Strabo sagt, der beste Helleborus wuchs, deswegen viele Kranke dahin reisten. — ⁵⁸⁵) ?

: mit einer Mischung von zerriebnem Weißen Germer und
fig.

Celsus 5, 8, u. 5, 22, 8. Weißer und Schwarzer
ermer [veratrum album et nigrum] haben äßende Eigenschaften.
- Um Niesen zu erregen, bringt man gepülverten Weißen Ger-
er in die Nase.

Colum. de r. r. 6, 38, 3. Bei einer Krankheit der Beine
ist man den Maulthieren die Pflanze zu fressen, welche die Bauern
eratrum nennen.

Diosc. de m. m. 4, 148. Der Weiße Helleborus⁵⁸⁶⁾
t Blätter wie Wegerich [ἀρνόγλωσσον]⁵⁸⁷⁾ oder wilde Kun-
krübe [σεῦτλον ἄγριον]; doch sind sie kürzer, dunkler und röth-
h; der Stamm wird handhoch⁵⁸⁸⁾, ist hohl, verliert beim Trocknen
: Oberhaut. Die Wurzeln sind zahlreich, dünn, gehen von einem
inen, länglichen Wurzelkopfe, wie von einer Zwiebel, aus, und
id zusammengewachsen. Die Pflanze wächst in rauhen Gebirgen.
ie Wurzeln müssen zur Zeit der Weizenernte ausgegraben werden.
erjenige Helleborus gilt für den besten, welcher mäßig gestreckt,
eiß, zerbrechlich und fleischig ist; er darf nicht spitzig und binsen-
tig, oder inwendig wollig sein; er muß ein schmales Mark haben,
arf beim Rosten nicht zu arg brennen, den Speichel nicht zu stark
ziehen, kein Gefühl des Erstickens bewirken. Der beste kommt von
Lyrene. Der galatische und lappadocische ist weißer, binsenähnlich,
nd bringt das Gefühl des Erstickens deutlicher hervor. — Der
Weiße Helleborus erregt Erbrechen und dient vielfach als Arz-
mi; die Nase reizt er zum Niesen; Mäusen ist er tödtlich, wenn er
mit Honig und Schrot gemischt ist; Fleisch, mit dem er gekocht wird,
ist er auf. — Man nimmt ihn nüchtern ein, und zwar entweder
ohne Zusatz, oder mit Sesam [σῆσαμον]⁵⁸⁹⁾, oder mit einer Ab-
kochung von Gersten- oder Speltgrauen [πισάωνης χυλὸς ἢ ἄ-
λος], oder mit Honigwasser, oder mit Linsenbrei [πόλτος φακι-
ος], oder mit einem andren Trank. Er wird auch in den Brodteig
einetet und mit ihm gebacken. Die näheren Angaben findet man in
Schriften, welche diesen Gegenstand ausschließlich behandeln, und unter

⁵⁸⁶⁾ Veratrum album, Linné. — ⁵⁸⁷⁾ Gattung Plantago, Linné.

⁵⁸⁸⁾ Wird 1 bis 4 Fuß hoch.

⁵⁸⁹⁾ Sesamum orientale, Linné.

diesen ist nach meiner Meinung die des Philonides von Enna in Sicilien die beste.

Plin. 25, 5, 21 ⁵⁰⁰). Es hat sonst einen berühmten Wahrsager mit Namen Melampus gegeben, von welchem eine Art Helleborus den Namen Melampodion führt, wegen jedoch Andre behaupten, dieser Name stamme von einem Hirten, der die Pflanze entdeckte; er habe bemerkt, daß sich die Ziegen durch Genuß dieser Pflanze reinigten, und habe dann wahnsinnige Leute mit ihr geheilt. — Am besten wird es sein, wenn ich hier gleich von allen Helleborus-Arten spreche: Es gibt deren zwei, die weiße und die schwarze, worunter meist nur die Wurzel verstanden wird. Die Blätter der schwarzen Art sollen den Platanenblättern ähnlich, aber kleiner, dunkler, und in mehr Theile gespalten sein; die der weißen Art sollen jungen Kunkelrübenblättern ähnlich, jedoch dunkler und auf den Rippen röthlich sein. Beide haben einen spannenhohen, röhrenförmigen Stamm, der in Häute wie eine Zwiebel gehüllt ist, auch eine zwiebelartige, mit Wurzelsfasern versehene Wurzel hat.

Mit der schwarzen Art räuchert und reinigt man die Häuser, besprengt auch die Schafe damit, und sagt dabei feierliche Gebete. Diese Art wird auch mit großer Feierlichkeit gesammelt: Erst schneidet man um sie herum mit dem Schwert einen Kreis; dann blickt man nach Osten, fleht, „daß die Götter gütigst die Erlaubniß erteilen mögen, die Pflanze zu nehmen“, und beobachtet dabei den Flug des Ablers. Ein solcher befindet sich in der Regel in der Nähe, und fliegt er näher heran, so ist Dies ein Zeichen, daß Der, welcher geschnitten hat, noch in demselben Jahre sterben muß. Auch das Sammeln der weißen Art hat seine Schwierigkeiten; denn sie macht bald den Kopf schwer, besonders wenn man nicht vorher Knoblauch von Zeit zu Zeit Wein trinkt, und schnell gräbt.

Der Helleborus ist anfangs gefürchtet worden, dann aber so allgemein in Gebrauch gekommen, daß viele Gelehrte ihn öfters

⁵⁰⁰) Man muß hier, wie bei Theophrast, annehmen, daß der Schwarze Helleborus die linnéische Gattung Helleborus, und wenn von Griechenland die Rede, namentlich den Helleborus orientalis, Lam., bedeutet; der Weiße Helleborus dagegen die linnéische Gattung Veratrum, wobei ebenfalls zu beachten, daß auch Plinius beide weder genau kannte, noch das sie Betreffende richtig zu scheiden vermochte.

genommen haben, wenn sie recht eifrig studiren und recht scharfsinnig denken wollten.

Als Karneades die Bücher Zeno's beantworten wollte, nahm er Helleborus ein, und der berühmte römische Volkstribun Drusus, die Schuld des Marsschen Krieges beigemessen wird, heilte sich Anticyra durch dieses Mittel von der Epilepsie. In der eben genannten Stadt geht diese Kur am sichersten von Statten; weil daselbst Sesamoides⁵⁹¹⁾ beigemischt wird. In Italien nennt man den Helleborus veratrum.

Von beiden Helleborus-Arten erregt das Pulver Niesen und Lach; man setzt dem Pulver auch Seifenkraut [radicula]⁵⁹²⁾ zu. Den Menschen sammelt man nur die dünnsten Wurzeln, und zwar diejenigen, gleichsam abgerissenen, untersten; den oberen Theil der Wurzel, welcher einer Zwiebel ähnlich ist, benutzt man für Hunde. Die Alten wählten die Wurzel mit recht fleischiger Rinde, und befeuchteten, aus ihnen könnte man ein feineres Mark nehmen; sie befeuchteten die Wurzel mit feuchten Badeschwämmen, und spalteten sie, sobald sie aufquoll, mit einer Nadel. Dann trockneten sie die Fasern im Schatten zum Gebrauche. Die besten Wurzeln schmecken scharf und brennend, und geben beim Zerknischen Staub. Sie sollen ihre Wirksamkeit 30 Jahre lang behalten.

Plin. 25, 5, 22. Der Schwarze Helleborus heilt Lähmungen, Wahnsinn, Wassersucht, altes Podagra und Gliederkrankheiten, führt Galle und Schleim ab, u. s. w.; er heilt die Schleimkrankheiten der Schafe, Pferde und Rinder, wenn man eine kleine Wurzel in das Ohr steckt, und am nächsten Tage zu derselben Stunde wieder herausnimmt; die Räude der Säugethiere heilt er mit Zusatz von Weihrauch, Pech, oder mit Wachholderöl [pisseläon].

Plin. 25, 5, 23. Die beste Weiße Helleborus-Art ist diejenige, welche am schnellsten Niesen erregt; aber es wird Einem angst und bange, wenn man liest, was die Alten für Zurüstungen diejenigen machten, welche so ein Tränkchen schlucken sollten. Sie gebrauchten es gegen Fieberschauer, Athmungsbeschwerden, Schlaflosigkeit, unaufhörliches Schluchzen oder Niesen, Magenschwäche, Erbrechen, wobei sie gewöhnlich noch andre Dinge nebenbei gaben, und dann den Helleborus wieder durch andre Arzneien oder durch

⁵⁹¹⁾ ? — ⁵⁹²⁾ Saponaria officinalis, Linné.

Aberlaß aus dem Körper zu schaffen suchten. Die Art ist so rufen, daß der Patient schon im Voraus große Angst ausstehend sie dann auch wirklich glücklich ab, so ist doch immer noch allerlei zu beobachten. — Die Alten haben den Fehler begangen sie aus den angegebenen Gründen zu wenig eingaben; es gilt die Regel, daß er desto schneller durchschlägt, je mehr man nimmt. Themison gab nie mehr als 2 Drachmen; die späteren Ärzte steigerten die Gabe bis auf 4, und folgten dabei dem letzten Aussprüche des Herophilus; welcher den Helleborus mit recht tapfern Feldherrn verglich, welcher selbst zuerst ausbricht er das Zeichen zum Aufbruch gegeben.

Man hat auch die Erfindung gemacht, die Helleborus zellen mit Scheeren klein zu schneiden, die Rinde durch Sie zutrennen und zu andern Zwecken als das Mark zu verwenden.

Plin. 25, 5, 24. Selbst ein Glücklicher muß die Helleborus gebrauchen, daß er an einem nebligen Tage keinen Helleborus einnimmt, weil sonst unerträgliche Schmerzen entstehen. Ferner man den Körper 7 Tage lang durch scharfe Speisen und Entzügen von Wein vorbereiten; am vierten und dritten Tage vorher man Erbrechen bewirken, und am letzten Tage fasten. Nachher man auch darauf gekommen, den Helleborus zwischen Kettchen zu streuen und ihn so einzugeben. Die ganze eigentliche Dosis ist in 7 Stunden abgemacht.

Plin. 25, 5, 25. Greisen, Kindern, weichen und schwachen Menschen soll man keinen Helleborus geben. Die Gallier tödten das Wild mit Pfeilen, die mit Helleborus bestrichen sind, um zu sichern, daß dadurch das Wildpret viel zarter werde, nur muß die Wunde ausschneiden. Der Weiße tödtet, wenn er geriet mit Milch gemischt wird, die Fliegen, heilt auch die Läuse.

Plin. 26, 13, 86. [Veratrum.]

Lucretius de rerum natura 4, v. 644. Für die Menschen ist der Germer [veratrum] ein scharfes Gift, Ziegen und Stiegen dagegen mästen sich damit ⁵⁰³).

Gellius, Noctes atticæ 17, 15 ⁵⁰⁴).

⁵⁰³) Meinen Ziegen habe ich ziemlich viel Blätter von Helleborus Linné, gegeben, und sie sind ihnen sehr gut bekommen.

⁵⁰⁴) Handelt ziemlich weitläufig vom helleborus.

Galen. de alim. facult. 2, 6. Wachteln fressen Helleborus [ἑλλέβορος] und Staare Schierling [κώνειον] ohne Schaden, wie Ochsen Erben [ὄροβος] fressen ⁵⁰⁵).

2) Zeitlose,

Gattung Colchicum, Linné. — In Griechenland wachsen mehrere Arten dieser Gattung, auch unser deutsches Colchicum autumnale, Linné; in Nord-Italien wächst fast nur das letztgenannte. — Das ist der Meinung, das von Dioskorides Gesagte beziehe sich auf Colchicum variegatum, Linné, welches namentlich in Messenien zu finden.

Diosc. de m. m. 4, 84. Die Zeitlose [κολχικόν], welche Ephemerum [ἐφήμερον] ⁵⁰⁶) und von den Römern Wilde Zwiebel [βολβός ἄγριος] genannt wird, treibt gegen Ende des Herbstes eine weißliche Blume; erst später erscheinen die Blätter, welche denen Zwiebelgewächse ähnlich, aber glänzender sind, auch ein spanhöher Stamm mit röthlicher Frucht. Die Wurzel hat eine dunkelbraune Schale, ist aber inwendig weiß, zart, saftig, und schmeckt ⁵⁰⁷). Die Zwiebel hat in ihrer Mitte einen Spalt, aus welchem die Blüthe hervorbricht. — Die Zeitlose wächst vorzugsweis in Kleinasien und Kolchis. Ist man die Wurzel, so stirbt man, wie wenn man giftige Schwämme gegessen. Ich habe diese Pflanze nur beschrieben, damit sie niemand statt der Küchenzwiebel zu verzehren thut; sie lockt Unwissende durch ihren lieblichen Geschmack an. Nach Erfahrung durch Zeitlosen hat man übrigens wie bei Schwammreinigung zu verfahren, namentlich recht viel Milch zu trinken.

3) Lilie,

Gattung Lilium, Linné; κρόνος der Neugriechen; giglio der übrigen Italiäner. — Jetzt findet man in Griechenland Lilium candidum, Linné, in Gärten, Lilium bulbiferum, Linné,

⁵⁰⁵) In der Freiheit fressen gewiß die Wachteln keine Nießwurz, und noch weniger die Staare Schierling. — Galenus handelt übrigens noch an mehreren Stellen vom Helleborus.

⁵⁰⁶) Mikander spricht in seinen Alexipharmacis, v. 849, von einem der Fischen Medea zu Giftmischerel dienenden Ephemerum, und meint damit wahrscheinlich die Zeitlose.

⁵⁰⁷) Die Wurzel unsrer Herbstzeitlose schmeckt scharf und ekelhaft.

chalcedonicum, L., und Martagon, L., wild; in Nord-Italien *Lilium candidum* ebenfalls nur in Gärten, *Lilium bulbiferum* und Martagon häufig, pomponium und chalcedonicum nur an wenigen Stellen wild.

Homer gebraucht Iliad. 13, v. 830 von der Haut des Menschen den Ausdruck *λειριώεις*, wie Lilien, womit gewiß weiß gemeint und also vorauszusetzen ist, daß er die Weiße Lilie gemeint. Er nennt ferner die Lilie [*λειριον*] in der Hymne auf die Ceres, S. 421, neben andern schönen Blumen, und bezeichnet sie nur mit dem Beiwort „wunderschön“, *θαῦμα ἰδέσθαι*. — Da er sie an dieser Stelle neben der Narzisse [*νάρκισσος*] nennt, so glaube ich, daß man zu Anfang derselben Hymne, S. 8, das Wort *νάρκισσος* auch mit Narzisse und nicht mit Lilie übersetzen muß. Diese Phantasie-Narzisse wofür so behauptet Homer in seiner dichterischen Begeisterung, von der Mutter Erde bloß zu dem Zwecke geschaffen worden, die Tochter der Ceres zu verführen; sie war ein wahres Wunderwerk, wie Götter und Menschen noch keins gesehen, sie hatte auf Einer Wurzel 100 Blumen, und von ihrem lieblichen Geruche dufteten Himmel, Erde und Meer.

Bei Aristophanes, Nubes, v. 911, werden aus Lilien [*κρίνον*, Dat. plur. *κρίνεσι*] gefertigte Kränze genannt; — Theophrast sagt, Hist. plant. 2, 2, 1, man könne die Lilien [*κρίνον*] eben so wie Rosensträucher [*ρόδιον*] durch Zerschneiden der Stämme vermehren; beide wüchsen auch, wenn der ganze Stamm auf die Erde gelegt würde. Aus der Lilie [*κρίνον*] flössen auch thranenartige Tropfen [*δάκρυον ἀπορρέειν*], welche später trockneten und ebenfalls zur Fortpflanzung zu dienen schienen⁵⁹³). — Theophrast sagt ferner 6, 6, 3 u. 8, die Lilien [*κρίνον*] seien an Farbe verschieden, einige sollten sogar roth sein; sie hätten in der Regel einen Stamm, selten zwei, wovon wahrscheinlich Boden und Witterung die Ursache seien; sie trügen ferner auf Einem Stamme eine Blume oder mehrere, und zwar aus der Spitze; mehrere Blumen seien jedoch seltner; die Wurzeln seien zahlreich, fleischig und rund; die Lilien, welche man aus Samen ziehe, seien kleiner; der thranenartige Ausfluß [*δακρυώδης συρροή*] werde ebenfalls gepflanzt⁵⁹⁴).

⁵⁹³) Hier ist die Feuerlilie, *Lilium bulbiferum*, Linné, gemeint.

⁵⁹⁴) Man möchte wohl annehmen, Theophrast habe die Blumen der Lilien

Bei Virgil, Eclog. 10, v. 25, trägt der Gott Sylvan einen
 13 von großen Lilien [lilium]; und Aen. 6, v. 709 summen
 Bienen um weiße Lilien [candidum lilium].

Bei Propertius 4, 4, B. 25 wird das Wohlwollen der
 iphen durch weiße Lilien [argenteum lilium] gewonnen. —
 Columella 9, 4, 4 werden weiße Lilien [candidum lilium]
 Bienen in Gärten gezogen.

Dioscorides, de m. m. 1, 62, läßt für Arzneizwecke Oli-
 l mit der Kraft der Lilien [κρίνον] durchziehen; — 3, 106 läßt
 it Hülfe der Königsilie [κρίνον βασιλικόν]^{ooo}), welche auch
 on genannt wird, eine Salbe anfertigen, welche Lilienfalbe
 μα λείρινον] oder auch Sufinum [σούσινον] genannt wird. Er
 auch die Lilienblätter auf Schlangenbiß, auf Brandwunden, und
 Essig auf andre Wunden, braucht die gebratne und mit allerlei
 fen gemischte Wurzel und selbst die Samen zu allerlei arzneilichen
 den. Er fügt hinzu, manche Leute behaupteten, es gebe auch
 urfarbige Lilien. — Welche Pflanze Dioscorides 3, 127 He-
 ocallis [ήμεροκαλλίς] nennt, möchte nicht zu entscheiden sein.

Plin. 21, 5, 11. Fast so edel wie die Rose ist die Lilie,
 auch eben so zu Salbe und Del benutzt, welches letztere lirinon
 t. Die Lilie beginnt in der Zeit zu blühen, wo die Rosen in
 r Blüthe stehen, und gewährt dann, zwischen ihnen stehend, einen
 lichen Anblick. Der Stamm, auf dem die Blume steht, hat oft
 en Höhe, die Blume selbst aber steht auf einem schwachen Stiele,
 nicht im Stande ist, sie aufrecht zu tragen. Sie ist blendend
 k auswendig gestreift, an der Basis schmal, nach außen allmählig
 erförmig erweitert, mit zurückgebogenen Rändern. Der Stem-
 [pilum] ist dünn, die Staubgefäße [stamina] haben die Farbe
 Safrans [crocus]. Der Geruch der Blumenkrone [calyx] ist
 dem der Staubgefäße etwas verschieden; bei Bereitung der Salbe
 des Dels werden aber auch die Blätter nicht verachtet.

Athen., Deipn. 15, 27. Die Lilien [κρίνον] kommen nach
 sage des Theophrast auch mit purpurrother Blüthe vor. Philo-
 sagt, daß sie auch Leirion [λείριον] und Jon [ῖον] genannt werden.

Künzen oder sonst wo gesehn, das Uebrige aber nie genau betrachtet und ver-
 en.

^{ooo}) Wohl die Weiße Lilie, *Lilium candidum*, Linné.

Nikander behauptet in seinen Glossen, sie würden auch Ambrosia [*ἀμβροσία*] genannt.

Pallad. de r. r. 3, 21 u. 6, 14. Im Februar bringt man die Lilienzwiebeln [*lilii bulbosus*] in die Erde, oder behält sie, wenn sie schon drin sind, mit großer Sorgfalt, damit die jungen Zwiebeln nicht verletzt werden, welche man von der Mutterzwiebel ablösen, verpflanzen, und auf solche Weise neue Lilienbeete [*lilietum*] in Stand setzen kann. — Um Lilienöl [*oleum liliaceum*] zu machen, gießt man 1 Pfund Olivenöl auf 10 Lilien, die sich in einem Glase befinden, und stellt dieses 40 Tage an die Sonne.

Geopon. 11, 19. Als Almena den Hercules geboren hatte, welcher eigentlich sterblich war, wollte Jupiter ihm die Unsterblichkeit verleihen, und legte ihn zu diesem Zwecke heimlich an die Brust der schlafenden Juno. Der Knabe trank sich da tüchtig satt, aber als er abließ, floß noch Milch in Strömen aus, und was davon an den Himmel kam, bildete dort die Milchstraße; was auf die Erde fiel, brachte die Lilie hervor, die demnach die milchweiße Farbe trägt.

Geopon. 11, 20. Will man Lilien von Purpurfarbe haben, so reißt man 10 oder 12 blühende Lilienstämme aus, und hängt sie in Rauch. Aus den Stämmen wachsen kleine zwiebelartige Wurzeln hervor. Ist dann die Zeit des Pflanzens da, so legt man die Stämme in Fässen von rothem Wein, bis sie durch und durch durchtränkt sind. Nun legt man sie in Erde und begießt sie auch noch gehörig mit Fässen. Die Lilien, welche aus solchen Stämmen wachsen, blühen roth⁶⁰¹⁾.

Um Lilien das ganze Jahr hindurch frisch zu erhalten, verfährt man folgendermaßen: Man nimmt die Blüthen, ehe sie sich öffnen, sammt den Blüthenstielen [*κλωνίον*] ab, und legt sie in irdene, nicht ausgepöchte Töpfe, deckt diese zu, und so bleiben die Blüthen das ganze Jahr frisch. So oft man welche brauchen will, nimmt man sie heraus, setzt sie der Sonne aus, und sie öffnen sich, sobald sie warm werden.

Um zu recht verschiedner Zeit Lilienblüthen zu haben, pflanzt man einige Zwiebeln 12 Zoll tief, andre 8 und andre nur 4. Eben so kann man mit manchen andren Blumen verfahren.

Florentinus behauptet, man könne die Lilien roth färben,

⁶⁰¹⁾ Diese Vorschrift kommt schon bei Plinius 21, 5, 13 vor.

ann man zwischen die Schuppen der Zwiebel die Farbe streut, welche innabari heißt ⁶⁰²). Mit andren Farben kann man die Lilien anders färben ⁶⁰³).

4) Aloë,

Gattung Aloë, Linné. Diese Pflanzen sind in Afrika, Süd-Asien, einige auch in Süd-Amerika heimisch. Schon Celsus (1, 3 u. 12) verwendete sie als Arznei; und ihre Bitterkeit kommt bei Avenal. 6, 180 in dem Sprüchwort vor: „mehr Aloë als Honig enthalten, plus aloës quam mellis habere.“

Diosc. de m. m. 3, 22. Die Aloë [ἀλόη] hat Blätter, welche denen der Scilla [σκιλλα] ähnlich sind; sie sind dick, fett, schwärz gebogen, an den Rändern mit kurzen Dornen bewaffnet. Der Stamm ist dem des Affodill [ἀνθέρικος] heißt der Stamm des Affodill ⁶⁰⁴) ähnlich; die Blüthe ist weiß, die Frucht wie beim Affodill [ἀσφόδελος]. Die ganze Pflanze riecht stark und schmeckt sehr bitter. Sie hat nur Eine Wurzel, welche wie ein Pfahl in die Erde geht. Die meiste Aloë wächst in Indien, und von dort kommt auch ihr Saft [ὄπισμα] in Handel. Uebrigens kommt sie in Arabien und Kleinasien vor, so wie auch auf einigen Inseln, wie z. B. Anaxos; an den letztgenannten Orten wird ihr Saft nicht gesammelt, aber man legt die zerquetschten Blätter auf Wunden ⁶⁰⁵). Man hat vierlei Sorten von Aloësaft; die eine ist wie sandig, und scheint der Bodensaß der reineren Sorte zu sein; die andre ist leberfarbig. Man wählt die reine, ächte, fette, steinlose, glänzende, zerbrechliche, schwarze, welche leicht feucht wird und sehr bitter schmeckt. Vermischt wird der Aloësaft mit Gummi, was sich jedoch durch den Geschmack und durch den Mangel an Bitterkeit und Geruch verräth, auch läßt sich der verfälschte zwischen den Fingern nicht zu feinem Staube zerreiben. Es gibt auch Leute, die unter den Aloësaft Mimosensaft [ἀκασία] mischen. — Innerlich wird der Aloësaft vielfach als Arznei gebraucht, äußerlich in Pulverform auf Wunden. Soll er als Augenmittel angewandt werden, so wird er zuvor in einer

⁶⁰²) Hier ist ohne Zweifel das sogenannte Drachenblut vom Blutlotang, Calamus Draco, W., einem ostindischen Baume, gemeint.

⁶⁰³) ? — ⁶⁰⁴) Asphodelus ramosus, Linné.

⁶⁰⁵) Zu diesem Zwecke ziehen die Leute jetzt häufig die Aloë vulgaris, Willd., in Töpfen, nennen sie aber gewöhnlich Rastus.

reinen Schale geröstet. Auch muß er vor dem Gebrauch durch Waschen von allen sandigen Theilen befreit werden, so daß nur die fetten und glatten übrig bleiben.

Plin. 27, 4, 5. Man bedient sich der frischen Aloë und des von ihr gesammelten Saftes, um Wunden damit zu heilen. Manche pflanzen sie daher wie das große *Meizoon*⁶⁰⁶⁾ in Blumentöpfe. Um den Saft zu sammeln, schneidet man den Stamm und die Blätter vor der Reife des Samens an, jedoch tritt er auch von selbst in Tropfen hervor, und man legt Tafeln unter, welche die fallenden Tropfen auffangen.

Nachtrag. Nach Arrian's *Periplus maris Erythri*, pag. 16 Geogr. vet. ed. Oxon., wurde Aloë nebst Weihrauch u. s. w. von Kane an der Südküste Arabiens in Handel gebracht. — Kane heißt jetzt Hien Sborab.

5) Hyazinthe,

Gattung *Hyacinthus*, Linné. — War den Alten gewiß bekannt, läßt sich aber aus Mangel genügender Beschreibung nicht bestimmt nachweisen; jedoch kann man annehmen, daß Colum. de r. r. 9, 4, 4, wo er die himmlisch leuchtende *Hyacinthe* [*cölestis luminis hyacinthus*], wo himmlisch leuchtend wohl so viel heißt als glänzend blau, und 10, v. 100, wo er die schneeweiße oder blaue *Hyacinthe* [*niveus vel cöruleus hyacinthus*] als Gartenblumen nennt, unsre aus dem Orient stammende Gemeine *Hyacinthe*, *Hyacinthus orientalis*, Linné, meint. — Die *Hyacinthe* hat jedenfalls ihren Namen überall, namentlich auch in Italien, wo sie *giacinto* heißt, beibehalten.

6) Doldige Vogelmilch,

Ornithogalum umbellatum, Linné; jetzt in Griechenland häufig und *μουνικλιά* oder *ἄγριος κρίνος* genannt; in Nord-Italien ebenfalls häufig und *latte di gallina* genannt. In Griechenland und im Orient werden die Zwiebeln dieser Pflanze von armen Leuten gegessen.

Diosc. de m. m. 2, 173. Die Vogelmilch [*ὀρνιθογάλον*]

⁶⁰⁶⁾ Hauswurz, *Sempervivum tectorum*, Linné, wird auch jetzt noch zu demselben Zwecke gezogen.

ist einen zarten, dünnen, weißlichen Stamm [καυλίον], der 2 Spanen hoch wird, und sich oben in 3 oder 4 Theile spaltet, an welchen die Blüthen sitzen. Diese sind auswendig grün, inwendig milchweiß. Die Wurzel bildet eine Zwiebel [ρίζα βολβώδης] und wird sowohl roh als gekocht gegessen.

7) Meerzwiebel,

Scilla maritima, Linné; σκυλοκρομμύδι der Neugriechen. — Wächst jetzt am Seestrand Süd-Europa's, ist in Griechenland häufig, und, wie Fraas sagt, oft weit im Innern zu finden. In Nord-Italien fehlt sie, oder kommt nur als Seltenheit bei Nizza vor. Die Zwiebel dient als Arznei.

Theophr., H. pl. 1, 6, 7, u. 2, 5, 5. Die Meerzwiebel [σκόλλα] hat gleich der Küchenzwiebel [κρόμμυον] und ähnlichen Gewächsen eine Wurzel, welche schuppig ist; diese Zwiebel [σκόλλα] bildet jedoch die eigentliche Wurzel nicht, treibt auch keine Wurzelfasern seitwärts, sondern nur abwärts, und diese sind es, welche die Nahrung einsaugen.

Will man, daß ein Stedling vom Feigenbaum [συκῆ] schnell wächst und nicht leicht von Würmern angegangen wird, so steckt man ihn in eine Meerzwiebel. Ueberhaupt gedeiht Alles, was man in eine solche Zwiebel steckt, besser und schneller.

Diosc. de m. m. 2, 202. Die Meerzwiebel [σκόλλα] hat scharfe und brennende Eigenschaften. Sie dient gebraten zu verschiedenen Zwecken. Um sie zu braten, wickelt man sie in Teig oder Leinwand, legt sie in einen bauchichten Topf, und umgibt diesen mit glühenden Kohlen, oder man bringt sie ohne Topf unter Kohlen. Ist sie so weit, daß ihre Schale geröstet ist, so zieht man diese ab, und das Innere muß nun ganz zart sein. Sollte Dies noch nicht der Fall sein, so wird die Zwiebel nochmals eingewickelt und nochmals gebraten. Sieht man nicht darauf, daß sie vollkommen gar wird, so schadet sie, wenn sie gegessen wird. Man kann sie übrigens auch geradezu in einem zugedeckten Topfe rösten, welchen man in den Bad-Ofen setzt. Man kocht sie auch mit Wasser, und erneuert dieses so oft, bis man weder Bitterkeit noch Schärfe mehr verspürt. Endlich kann man sie auch frisch in Stücke schneiden, diese an Fäden reihen, jedoch so, daß eins das andre nicht berührt, und sie so trocknen. Solche Stücke werden dann in Wein, Del oder Essig gelegt, welche als Arznei dienen sollen. Man kocht die Meerzwiebel auch in Honig,

und ihre Anwendung ist in der Arzneikunde sehr mannichfach. Selbst der Same wird zerrieben, mit trocknen Feigen [*loyas*] oder Honig gemischt und als Heilmittel gegessen. Wird die ganze Meerzwiebel vor die Thür gehängt, so ist sie ein Mittel gegen Vergiftung.

Plin. 19, 5, 30. Unter den Zwiebeln [*bulbus*] steht die Meerzwiebel [*scilla*], obgleich sie nur als Heilmittel und zur Schärfung des Essigs dient, im höchsten Ansehn. Sie zeichnet sich durch Größe und scharfen Geschmack aus. — Unter den Meerzwiebeln, welche man als Arznei anwendet, unterscheidet man männliche mit hellen und weibliche mit dunklen Blättern⁶⁰⁷⁾. Eine dritte Sorte schmeckt angenehm, heißt *Epimenides-Scilla*, und hat schmälere Blätter, die weniger rauh sind. Alle sind sehr reich an Samen; jedoch vermehrt man sie am liebsten durch Zwiebelchen, welche an den Seiten der Hauptzwiebel kommen. — Um sie zu stärkerem Wachsthum zu zwingen, biegt man die breiten Blätter nach unten und bedeckt sie mit Erde; dann ziehen die Zwiebeln [*caput*] allen Saft an sich. Die Meerzwiebeln wachsen vorzugsweis auf den Basiarischen Inseln, auf *Ebusus*⁶⁰⁸⁾ und in Spanien. Der Philosoph Pythagoras hat ein Buch über diese Pflanze geschrieben, in welchem er ihre Heilkräfte zusammenstellt.

Plin. 20, 9, 39. Um Meerzwiebel-Essig zu bereiten, schneidet man eine frische Zwiebel, nachdem man die trocknen Hüllen abgerissen, in Stücke, trocknet diese an Fäden, und hängt sie dann in einen Krug, der mit dem schärfsten Essig gefüllt ist. Dies geschieht in den 48 Tagen vor der Sonnenwende. Darauf verstreicht man den Ritz am Deckel mit Gyps, und setzt das Gefäß unter ein Ziegeldach, welches den ganzen Tag von der Sonne beschienen wird. Nach 48 Tagen nimmt man den Krug von dem benannten Orte weg, entfernt die Meerzwiebeln aus dem Essig, und seigt diesen durch. Er macht die Augen hell, ist bei Magenschmerz und Seitenstechen heilsam, wenn man alle zwei Tage davon einnimmt. Uebrigens ist er so stark, daß man von ihm auf kurze Zeit halb ohnmächtig werden kann, wenn man zu schnell davon trinkt, u. s. w.

8) Gattung *Allium*,

Allium, Linné. — Bei den Alten kommen vorzugsweis der Knob-

⁶⁰⁷⁾ Jetzt kennt man nur eine Sorte mit weißen und eine andre mit rothen Schuppen. — ⁶⁰⁸⁾ *Iviza*.

, der Porré und die Küchenzwiebel in Betracht; auch Arten oder Spielarten dieser Gattung werden genannt, jedoch nicht deutlich bezeichnet. Hier einige Bemerkungen über diejenigen welche sicher genannt sind, oder doch gemeint sein können:

1) Knoblauch (Schlangenlauch, Rodambolle), *Allium sativum* Linné. Vaterland unbekannt. Wird jetzt noch in Griechenland und Italien gebaut, heißt im ersteren *σκόρδο*, in letzterem *aglio sativo*. Die Brutzwiebeln (Zwiebelchen, welche schaftlich die ganze Zwiebel bilden) heißen in Griechenland *α* und *γελυδία*. Findet sich in beiden Ländern auch hier und wildert oder vielleicht ursprünglich wild.

2) Sandlauch, *Allium Scorodoprasum*, Linné (*Allium rium*, Sm). Wächst auf Andros und Cypern wild, so in Piemont. Wird auch in Italien mitunter zum Essen und *agliporro* genannt.

3) Der Porré (Lauch, Winterlauch), *Allium Porrum*, L. Vaterland unbekannt. „Wird jetzt“, sagt Fraas, „in Griechenland am häufigsten aus dieser Gattung zur Speise kultivirt, und *πόρος* (Pluralis) genannt.“ — In Italien wird er unter dem Namen *porro*, *porro commune*, *porretta* gebaut.

4) Die Küchenzwiebel, *Allium Ceba*, Linné. Vaterland unbekannt. Wird jetzt in Griechenland häufig gebaut und *κρομμύδι* genannt; in Italien unter dem Namen *cipolla*.

5) Schalotte, *Allium ascalonicum*, Linné. Soll aus dem Hebräerland stammen. Wird in Griechenland und Italien, von den Italiänern *ascalonia* und *scalogno* genannt.

6) Die Winterzwiebel (Schnittzwiebel), *Allium fistulosum*, L. Vaterland unbekannt. Wird jetzt in Griechenland unter dem Namen *πικρά κρομμύδια* gebaut.

7) Der Schnittlauch, *Allium Schönoprasum*, Linné. Wächst in kühlen und kalten Gegenden wild, kommt in Griechenland, wie Fraas sagt, äußerst schwer fort; wird in Nord-Italien unter dem Namen *erba cipollina* und *porro settile* gezogen.

8) Der Zauberlauch, *Allium magicum*, Linné, hat einen hohen Stamm, Blätter, die mehr als zollbreit sind, weiße Blüten die auch röthlich vorkommen. Wächst in Süd-Europa wild, das *μῶλυ* Homer's sein.

Homer., Il. 11, v. 628 seqq. Nestor ließ seinen Gästen

einen Tisch vorsetzen, auf dem sich eine eiserne Schüssel befand, welche Küchenzwiebeln [κρόμμυον] enthielt, die zum Trunke trefflich munden [ποτῷ ὄψον], ferner frischen Honig und Brod aus heiligen Mehle. Dabei stand ein mit Wein gefüllter Krug, in welchen noch Ziegenkäse auf einem Reibeisen gerieben und weißes Mehl gestreut wurde.

Homer., Odyss. 10, v. 302 seqq. Als Odysseus zu der Zauberin Circe gehen wollte, gab ihm der Gott Merkur ein sicheres Mittel gegen Beherung; er zog nämlich ein Kraut aus der Erde, dessen Wurzel schwarz, dessen Blume weiß wie Milch war; Moly [μῶλυ] nannten es die Götter; Menschen können es nicht gut graben; Göttern ist aber Alles möglich⁶⁰⁹⁾.

Theophr., H. pl. 7, 4, 7 seqq. Die Küchenzwiebel [κρόμμυον]⁶¹⁰⁾ unterscheiden sich als Art vom Knoblauch [σκόροδος].

Den Knoblauch pflanzt man kurz vor oder nach der Sonnenwende, indem man die Brutzwiebeln [γέλυς] vor den Mutterzwiebeln nimmt. Man kann ihn auch durch Samen vermehren; er setzt dann erst im zweiten Jahre Brutzwiebeln an. Geschmack, Geruch und Größe der Knoblauchzwiebeln hängen von dem Boden und der Behandlung ab.

Theophr., H. pl. 9, 15, 7. Das Moly [μῶλυ] soll an Pheneus und bei Cyllene wachsen, mit dem homerischen Moly einelei sein, eine der Küchenzwiebel [κρόμμυον] ähnliche Wurzel und ein der Meerzwiebel [σκόλλα] ähnliches Blatt haben. Man soll es als Gegengift und zu Hexereien graben; doch soll es nicht schwierig auszugraben sein, obgleich Homer das Gegentheil behauptet.

Nicander, Theriac. v. 879. Porré [πρασιῆς χλωρὴ πράσον].

Plautus, Most. 1, 1, 38. Mensch, dich soll der Teufel holen, du sinkst nach Knoblauch [allium obolere].

⁶⁰⁹⁾ Man mag sich unter dem Moly beliebig den Zauberlauch oder eine andre Pflanze denken. Wahrscheinlich ist's freilich, daß das gegen Beherung sichernde Kräutchen nur Erzeugniß der Dichterphantasie ist. Die Worte, „daß Menschen es nicht gut graben können“, weisen deutlich genug auf die letzte Erklärung hin.

⁶¹⁰⁾ Unter κρόμμυον versteht Theophrast hier die Küchenzwiebel, Allium Ceba, Linné, und andre ähnliche Arten. Er sagt dann, wie letztere sich unterscheiden, jedoch so undeutlich, daß ich die Angaben lieber übergehe.

Varro, Sat. Menipp. 11, 6 ed. Oehler (aus Non. pag. 5 ed. Merc.). Unsere Großväter und Urgroßväter waren recht Leute, obgleich ihre Worte einen derben Knoblauchs- und belgestant hatten [allium et cepe olere].

Horat., Epod. 3. Du hast mich, mein verehrter Gönner, mit einem Futter bewirthet, das giftiger ist als Schier- [cicuta] und tödtlicher als Vipernblut; du hast mir Knob- [allium] zu essen gegeben, dieses Teufelszeug, das die harten Weide der Schnitter vielleicht verdauen können, das aber in meiner Leibe wie ein wüthendes Ungeheuer tobt, dieses Teufelsgift,

Medea vereinst den Jason so gräßlich beschmiert hat, daß die feuerspeienden Stiere sich nicht an ihn wagten. — Wart, ter Gönner, wenn du dir wieder so ein Knoblauchs-späßchen erlauben willst, so werde ich dir meinerseits alles mögliche an den Hals wünschen⁶¹¹⁾.

Colum. de r. r. 6, 10, 6. Hat das Rindvieh den Husten, so man ihm Del ein, das mit Porré-saft [porri succus] ge- ist, oder zerriebnen und mit Gerstenmehl gemischten Porré, mit Weizen zusammengestampfte Porréwurzeln⁶¹²⁾.

Diosc. de m. m. 2, 178. Der Porré [πράσον κηπαῖον, κεφαλωτὸν] bläht, macht schlechte Säfte, stört den Schlaf, führt ab, macht mager, schwächt die Augen, löst den zähen Schleim unge und befördert dessen Aussonderung. Als Speise bekommt ser, wenn man ihn kocht, das Wasser zweimal abgießt und ihn in kaltes legt. Der Dampf der in Seewasser oder Essig ge- i Dolbe [κόμη] wird ebenfalls benutzt.

Die Winterzwiebel [πράσον καρτὸν]⁶¹³⁾ ist schärfer, hat

¹¹⁾ Einer kräftigen Verdauung bekommt der Knoblauch gut; ist die ung aber schwach, so gibt der im Knoblauch enthaltene Schwefel Veran- zur Entwicklung eines giftigen Gases, welches man Schwefel-Wasser- nennt. Dasselbe entwickelt sich bei schwacher Verdauung auch aus allen schwefelhaltigen Nahrungsmitteln oder Arzneien, als da z. B. sind: die i Arten der linnéischen Gattung Allium, die Hülsenfrüchte, Rettig, Senf, Bitterwasser, Glaubersalz, Schwefelleber; in den sogenannten Schwefel- i ist das Gas schon fertig vorhanden und gibt ihnen den bekannten un- hmen Geruch.

¹²⁾ Was Columella 11, 3 sagt, ist schon bei den allgemeinen Bemerk- über Gärten abgehandelt. — ¹³⁾ Hat den Namen καρτὸν von καρπεῖν, iden, weil man die Blätter oft zum Gebrauch abschneidet.

auch etwas Zusammenziehendes, wird mit Essig und Weihrauch [λιβανωτὸς ἢ μίαννη, Manna ist der zerbröckelte Weihrauch] gegen Blutflüsse, vorzüglich wenn sie aus der Nase kommen, gebraucht, dient für sich oder mit Honig zum Reinigen der Lunge und Luftröhre, schadet aber, wenn sie öfters gegessen wird, den Augen und dem Magen. Gegen den Biß giftiger Thiere trinkt man den mit Honig gemischten Saft. Man legt auch die Pflanze äußerlich als Heilmittel auf. Gegen Blutspucken bereitet man einen Trank aus den Samen der Winterzwiebel und Myrtenbeeren.

Diosc. de m. m. 2, 179. Der Weinlauch [ἀμπελόπρασον]⁶¹⁴⁾ ist dem Magen noch mehr zuwider als der Porré [πόρεν] wärmt aber mehr, und dient auch gegen den Biß giftiger Thiere.

Diosc. de m. m. 2, 180. Die lange Küchenzwiebel [κρόμμυον] ist schärfer als die runde, die gelbe schärfer als die weiß, die trockne als die frische, die rohe als die gekochte oder eingesalzen. Sie haben jedoch sämmtlich einen beißenden Geschmack, blähen, erregen Appetit, machen mager, erregen Durst, reinigen die Eingeweide und sind ihnen gesund. Der mit Honig vermischte Saft wird gegen Augenübel angewandt. Man gießt auch den Saft in die Nase, um den Kopf zu reinigen. Auf Bisse von Hunden legt man eine Mischung von Zwiebel, Salz, Rauten [πήγανον] und Honig. Auf Wunde, durch Druck der Schuhe verursachte Stellen der Füße legt man eine Mischung von Zwiebel und Hühnerfett. Man braucht auch die Zwiebel gegen Ohrenleiden, bestreicht Stellen des Kopfes, wo die Haare ausgegangen, mit ihrem Saft; gekocht und mit Rosinen [σταφίς] und Feigen [σῦκον] aufgelegt, zeitigt und öffnet Geschwüre.

Diosc. de m. m. 2, 181. Der Knoblauch [κρόκον] ist eine zahme Gartenpflanze. Die Zwiebel ist aus Zwiebelchen [κρόκον] zusammengesetzt. Es gibt auch eine wilde Sorte, die man Schlangenzwiebel [ὄφιον κρόκον]⁶¹⁵⁾ nennt. — Der Knoblauch hat einen beißenden, scharfen Geschmack, wärmt, stört die Verdaunung, angest

⁶¹⁴⁾ Kann das in Griechenland und Italien wild wachsende *Allium Ampeloprasum*, Linné, sein. Unterscheidet sich als Art kaum von *Allium Porrum*, Linné.

⁶¹⁵⁾ Möchte wohl die Abart des Knoblauchs sein, welche man *Rodanthe* (*Allium Ophioscorodon*, Reichenbach) nennt.

verursacht Geschwüre. Er tödtet die Eingeweidewürmer, Mittel für Leute, die von Vipern gebissen sind, jedoch süßig Wein dazu getrunken werden. Man legt ihn auch legen auf die von tollen Hunden verursachten Bißwunden inner Denen nützlich, welche ungewohntes Wasser trinken t auch Lunge und Luftröhre. Trinkt man eine Abkochung und Dosten [ὀρύζανον] ⁶¹⁰), so sterben die ren Eier. Verbrannt und dann mit Honig gemischt, stellen gestrichen, wo die Haare ausgegangen sind, auch Hautübel benutzt. Auf den giftigen Biß der Spitzmäuse Pflaster mit Feigenblättern und Kreuzkümmel zt.

de m. m. 2, 182. Das Scorodoprasum [σκο-
17) hat die Größe des Porré's und vereint in sich die d Knoblauch und Porré's. Wie Porré gekocht, wird

de m. m. 3, 47. Das Moly [μῶλυ] hat gras-
[φύλλα ἀγρώσται ὅμοια], die an der Erde liegen; und denen der Leukoien [λευκόνιον] ähnlich, milchweiß, der Stamm ist dünn und endet nach oben wie der des Die Wurzel ist klein, zwiebelartig [βολβοειδής], und rei.

5, 4, 8. Das berühmte Moly [moly] des Homer am Pheneus und zu Cyllene in Arabien wachsen. Die Schriftsteller haben die Blüthe der Pflanze gelb gemalt, ist sie aber als weiß. — Ich kenne einen Arzt, welcher Botaniker ist, und behauptet, das Moly komme auch; er wollte mir auch eine vor wenig Tagen in Ramwierigem Felsboden gegrabne Wurzel, welche 30 Fuß einmal vollständig, sondern abgerissen wäre, schicken ⁶¹⁸).

l. 13, 15. Hast du stinkigen Porré [porrum] geges-
wenigstens den Mund, wenn du Jemanden küssen willst.

de r. r. 3, 24. Die Küchenzwiebeln [copa]
i fetten, tüchtig durchgearbeiteten, bewässerten, mit Mist

ng Origanum, Linné.

icht Allium Scorodoprasum, Linné. — ⁶¹⁸) ? — Plinius
r diese fabelhaft lange Wurzel wirklich gesehen.

gebüngten Boden, der in Beete getheilt und gänzlich von Unkraut [herbä] und Wurzeln gereinigt ist. Man säet die Samen im Februar an einem milden, heiteren Tage. Geschieht Dies bei abnehmendem Monde, so werden die Zwiebeln dünn, aber schärfer; geschieht es bei wachsendem, so werden sie stark und schmecken wässrig. Man jätet [runcare] und behackt [sarculare] sie öfters. Sollen die Zwiebeln [caput] groß werden, so nimmt man ihnen alle Blätter. Diejenigen dagegen, welche Samen tragen sollen, werden an Stöcke gebunden, sobald sie einen Stamm zu treiben beginnen. Sind die Samen schwarz, so beweist diese Farbe, daß sie reif sind. Man zieht die samentragenden Pflanzen aus, wenn sie erst halbwelt sind, und trocknet sie vollends im Schatten.

Pallad. de r. r. 12, 6. Im November wird Knoblauch [allium] und Ulpitum [ulpicum]⁶¹⁹⁾, am liebsten in weißen, häufig durchgearbeiteten, aber nicht frisch gebüngten Boden, gesät. Man zieht Furchen auf den Beeten hin, und steckt die Samen [semen] auf die zwischen den Furchen liegenden Höhen je 4 Fingerbreit voneinander, und nicht tief. Behackt man sie fleißig, so wachsen sie besser. Will man, daß die Zwiebel recht groß wird [capitulum facere], so tritt man den Stamm nieder, und zwingt so den Stängel zu den Zwiebelchen [digitus] zurückzulehnen. Der Knoblauch soll vom häßlichen Gestanke frei bleiben, wenn man ihn säet [serere] während der Mond unter der Erde verborgen ist, und ihn auch erntet, während der Mond unter der Erde steht. Um Knoblauch lang aufzubewahren, legt man ihn in Spreu, oder hängt ihn in den Rauch.

Geopon. 12, 29. Sotion gibt den Rath, die Erde, sobald der Porré [πράσον] gesät ist, festzutreten, nicht zu begießen, 3 Tage trocken zu lassen, und erst dann zu begießen; auf diese Weise gedeihen die Pflanzen ganz vortrefflich. Die Zwiebel wird übrigens am stärksten werden, wenn der Boden mit Sand gemischt ist. — Eben so kann man es erzwingen, daß sie groß wird, wenn man, so wie sie versetzt wird, eine Scherbe oder flachen Stein unterlegt und nicht gießt. — Denselben Zweck erreicht man, wenn man beim Versetzen in die Mitte der Zwiebel [κεφαλή] mit einer Spitze, die aber nicht von Eisen sein darf, einen Stich macht und in diesen einen

⁶¹⁹⁾ Unbestimmtelauchart. — ⁶²⁰⁾ Kann auch Zwiebelchen, welche geküßt werden, bedeuten. — ⁶²¹⁾ Kann auch heißen „steckt“.

samen steckt. Dieser vereint sich mit der Zwiebel und bewirkt,
 viel dicker wird. — Manche stecken auch in die Porrézwiebel
 Samen von Rüben [γογγυλῖς], und auch dieser wächst mit
 ihnen zusammen und vergrößert sie. — Noch viel größere Zwiebeln
 bekommt man jedoch, wenn man so viele Samen, als man mit 3
 Fingerfaß fassen kann, in ein morisches Stückchen Feinwand bindet, dann
 in Wasser taucht und sogleich begießt. Auf diese Weise vereint sich
 die ganze Samenmasse zu Einer großen Zwiebel. — Eben so kann
 man auch Sellerie [σέλινον] verfahren. — Verzehrt Jemand, bevor
 er isst, Kreuzkümmel [κρίμινον], so stinkt dann sein Mund
 nach Porré. — Den Biß der Schlangen [έρπετον] und Solpu-
 kläläggion⁶²²⁾ heilt aufgelegter Porré schneller als irgend ein
 Mittel. — Mit Honig gekochter Porré und mit süßem Wein
 oder Porrésamen dient als Arznei. Oft als Speise genossen,
 vermindert er den Gesichtssinn ab, und schadet dem Magen. Gegen den
 Biß giftiger Thiere wird eine Mischung von Porré und Honigwasser
 empfohlen.

Theophrast. 12, 30. Der Knoblauch [σκόρδον] gedeiht am
 besten in weißer Erde. Als Speise genossen, tödtet er die Eingeweide-
 kranke, auch hilft er, innerlich und äußerlich gebraucht, gegen
 den Biß der Vipern und toller Hunde. Wer Knoblauch gegessen hat,
 ist gegen Schlangen und andren giftigen Thieren sicher. Der Garten-
 knoblauch ist verschieden von dem wilden, den man auch Schlan-
 denknoblauch [ὄριόσκόρδον]⁶²³⁾ nennt. Der letztere ist als Arznei kräf-
 tiger. — Der Geschmack des Knoblauchs wird milder, wenn man ihn
 in Asche, worin man ihn pflanzt, auch Oliventrester [στέρ-
 των ἐλαίων] legt. Geruchlos wird die Pflanze, wenn sie
 geerntet wird, während der Mond unter der Erde ist.
 behaupten Einige, der Knoblauchsgestank vergeht im Munde,
 wenn man hinterdrein eine rohe Buschbohne [κύναιος] isst.

Theophrast. 12, 31. Wenn man Rübchenzwiebeln [κρόμμυ-
 λιν] verpflanzt und ihnen dabei die Wurzeln [ὀύρα] und Spitzen
 wegschneidet, werden sie größer. Zwanzig Tage vor der
 Aussaat gräbt man die Erde um und trocknet sie, so daß alle
 Feuchtigkeit verschwindet; auch diese Behandlung trägt zu ihrer Ver-

⁶²²⁾ Skorpionsspinnen. Siehe meine Zoologie der alten Griechen und
 — ⁶²³⁾ Siehe Anmerkung 615.

größerung bei; eben so wenn man beim Verpflanzen die Zwiebel [κεφαλή] ringsum von den Häuten befreit. Die besten werden rother Erde gezogen, wie der Knoblauch in weißer. — Um Rüben so aufzubewahren, daß sie nicht faulen, wirft man sie in heißes Wasser, trocknet sie darauf an der Sonne, und legt sie so in Gerstenspreu, daß sie einander nicht berühren.

Eine Mischung von geriebenen Küchenzwiebeln und Honig man auf alle Arten von Wunden, u. s. w.

9) Affodill.

Der Aestige Affodill, *Asphodelus ramosus*, Linné noch jetzt in Griechenland überall verbreitet, und wird da σφερδουλάκη, σπούδακλα und σπουδάκνυλα genannt; in Italien wächst er hier und da und heißt asfodillo. — Die Wurzelschmecken scharf und sind in früherer Zeit als Arznei gebraucht worden; sie können auch, wenn sie erst gedörret, dann zubereitet, als Nahrungsmittel dienen; ihr Gehalt an Stärkemehl ist bedeutend. — In Griechenland wird der Affodill, wie Traas auf Gräber gepflanzt, aber nicht mehr gegessen.

Bei Homer, Odyss. 11, 539 u. 24, 13, wandeln die Seelen der Verstorbenen in der Unterwelt auf Affodill-Wiesen [ὁ δελὸς λειμῶν], auf denen auch große Jagden abgehalten werden Odyss. 11, 573. — Bei Hesiodus, Opera et dies, v. 41, den Malve [μαλάχη] und Affodill als reichliche Nahrung gebende, aber wenig benutzte Pflanzen genannt. — Porphyrius erzählt in seinem „Leben des Pythagoras“ [Πυθαγόρου βίος], dieser Philosoph gern Affodill gegessen. — Auch sagt Porphyrius beim Eustathius zu Homer's Odyssee 11, 573, daß die Griechen den Affodill heilig gehalten und auf Gräber gepflanzt.

Diosc. de m. m. 2, 199. Der Affodill [ἀσφόδελο] allgemein bekannt. Seine Blätter sind denen des Porré [πρῶνον] ähnlich; der Stamm ist glatt; dessen Spitze trägt die Blüthe welche man Anthērion [ἀνθεράκον] nennt. Die Wurzeln ziemlich lang, walzig, Eicheln ähnlich, schmecken scharf, erwähnt Sie werden vielfach als Arznei gebraucht.

Plin. 21, 17, 68. Der Affodill [asphodelus] hat

⁶²⁴) Die Blüthen bilden mehrere dichte Trauben.

; man ißt den Samen und die Wurzel, nachdem man das bei der letzteren in Asche geschieht, worauf man hinzufügt, und sie auch noch mit Feigen zusammenberührt, welches Hesiodus für vorzüglich wohlschmeckend Affodill soll auch ein vorzügliches Mittel gegen Ver-
e sein, wenn man ihn vor dem Thore der Villa pflanzt.
er nennt den Affodill. — Seine Wurzel gleicht einer
Kohlrübe [napus], und keine Pflanze hat mehr
us], denn es sind deren oft 80 zu gleicher Zeit vor-
heophrastus und fast alle griechischen Schriftsteller, na-
goras, geben die Länge des Affodillstamms auf 1 bis
finden die Blätter denen des wilden Porré [porrum]
n den Stamm anthericum, die Wurzelknollen [bulbus]
Die römischen Schriftsteller nennen den Stamm 'al-
Asphodelus aber Königsranze [hastula regia].

2., 22, 32. Hesiodus sagt vom Affodill, einer der
pflanzen, welche deswegen auch heroum heißt, sie wachse
n. Es ist eine ausgemachte Sache, daß mit Gersten-
Affodillknollen abgekehrten und schwindelichten Leuten
men, und daß sie, mit Mehl geknetet, ein sehr gesundes
Nikander braucht Stamm, Samen und Knollen gegen
o Skorpione, legt sie auch als Schutzmittel gegen die
sthiere unter das Kopfkissen. In Kampanien gehn die
Stämme dieser Pflanze sehr nach und saugen ihn aus.
brigens mit Affodill eine Menge Krankheiten, verjagt
ch Mäuse damit, indem man deren Löcher verstopft.

10) Spargel,

Linné. — Unser gewöhnlicher Gartenspargel,
officinalis, Linné, welcher in Deutschland an man-
Stellen in Menge wild wächst, ist, wie Fraas sagt,
echenland weder wild noch in Gärten zu finden.
ättrige Spargel, Asparagus acutifolius, Linné,
agegen häufig zwischen Gebüsch und Gestrüpp vor, und
yyia. — In Italien wächst der Asparagus offici-
wird auch häufig als Esawaare gezogen und asparago
gio genannt. Auch der Asparagus acutifolius wächst
ufig wild, und seine jungen Stämme werden wie die

des *Asparagus officinalis* gegessen; er wird *sparaghella* und *asparago selvatico* genannt.

Cato de r. r. 161. Das Land, wo man Spargel [*asparagus*] säen will, muß tüchtig gegraben werden, feucht und fett sein. Ist es zurecht gemacht, so theilt man es in Beete, die so beschaffen sind, daß man links und rechts säen kann, ohne darauf zu treten. Ehe man säet, zieht man Linien, macht mit einem Pflode Löcher, die nach jeder Seite einen halben Fuß von den andren entfernt sind, legt in jedes 2 bis 3 Samen, deckt sie vermittlest desselben Pflods mit Erde, und belegt dann die Beete mit Mist. Wenn der Spargel nach der Frühlings-Nachtleiche aufgegangen ist, so reinigt man ihn oftmals von Unkraut [*herba*], und sieht sich wohl vor, daß man ihn nicht sammt dem Unkraut ausreißt. Im Winter muß er mit Stroh [*substramentum*] zugedeckt werden, damit er nicht erfriert. Mit Beginn des Frühlings wird die Decke weggenommen, gehackt und gejätet. Im dritten Jahre nach der Aussaat brennt man im Frühjahr die Pflanzung ab, und hackt dann nicht eher, als bis die jungen Sprossen aus der Erde kommen, damit man die Wurzeln nicht verletzt. Im dritten oder vierten Jahre reißt man die Sprossen von der Wurzel; denn bricht man sie durch, so entstehen Stummel, und die Pflanzen sterben⁶²⁵). Man kann die Sprossen so lange anreißern, bis man sieht, daß sie in Samen gehn. Dieser wird gegen den Herbst reif. Hat man den Samen geerntet, so brennt man die Pflanzen ab, und hackt und düngt wieder, wenn sie neu treiben. Nach 8 oder 9 Jahren, wenn die Spargelpflanzen alt sind, verpflanzt man sie, und gräbt und düngt vorher den Boden, in welchen sie kommen, gut. Man setzt hier die Wurzeln so ein, daß sie wenigstens einen Fuß von einander entfernt sind. Die beste Düngung für Spargel ist Schafmist; andrer Mist erzeugt Unkraut.

Diosc. de m. m. 2, 151. Der Felsen-Spargel [*ἀσπράγος πετραῖος*], welchen man auch Mausedoru [*μυάκναδα*] nennt, ist aller Welt bekannt. Die jungen Sprossen [*καυλόν*] werden leicht gekocht verspeist und haben, wie auch die gekochten Wurzeln und Samen, arzneiliche Kräfte. Man sagt, die Hunde sterben, wenn sie Spargel fressen. Manche behaupten auch, aus klein gehackten Widderhäutchen, die man in die Erde gräbt, könnte Spargel wachsen; mir selbst scheint

⁶²⁵) Jetzt sticht man sie mit dem Messer ab.

des unglaublich. — Der Garten-Spargel ist ein ästiger Strauch mit vielen Zweigen und Blättern, welche denen des Fenchels [*μάραρον*] ähnlich sind. Die Wurzel ist walzig, groß, knollig. Die jungen Sprossen sind essbar und wie die Abkochung der Wurzel arzneilich. Die Wurzel dient auch, wenn man sie umhängt, als Amulet.

Plin. 20, 10, 42. Der Genuß des Spargels [*asparagus*] dem Magen wohl thun; auch genießt man ihn bei Bauchweh mit einem Zusatz von Kreuzkümmel [*cuminum*], oder kocht ihn mit Wein. — Den wild wachsenden Spargel nennen Manche *corruda*, andre *libycum*, die Attiker *orminon*. Er ist als Arznei wirksamer je der zahme, und um so mehr, je hellfarbiger er ist.

Suetonius de Octaviano 87. Wollte Kaiser Augustus essen, es mußte etwas schnell fertig werden, so pflegte er den Ausdruck zu brauchen: „schneller, als Spargel kochgar wird“.

Athen., Deipn. 2, 62. Man unterscheidet den Sumpfspargel vom Berg-Spargel [*ἀσπάραγος ἑλειος καὶ ὄρειος*]; der schäufte wird nicht gesät und dient gegen alle möglichen inneren Krankheiten. Der im Garten gezogene erreicht eine erstaunliche Größe. In der libyschen Gegend Gätulien soll er so dick werden wie cyprisches Rohr [*κάλαμος*] und 12 Fuß hoch, im Gebirge und am Meeresstrand aber so dick wie die *Ferula* [*νάρθηξ*]⁶²⁷⁾ und gegen 20 Ellen hoch. — Cratinus und Theopompus schreiben den Namen der Pflanze *Aspharagos* [*ἀσφάραγος*].

Pallad. de r. r. 4, 9, 10. Um Spargel zu bekommen, sät man die Samen in feuchten, fetten, gut bearbeiteten Boden um den ersten April; für die Küche kann aber von einer solchen Pflanzung erst nach 3 Jahren auf Ertrag gerechnet werden. Leichter kommt man auf folgende Weise zum Ziele: Man macht nach der Mitte des Februar in einem fetten, gedüngten Boden Gruben, steckt in jede so viel Spargelsamen, als man mit drei Fingern fassen kann, und deckt sie leicht zu. Sie vereinigen sich im Wachsen zu einer Wurzelmasse, welche man Spargelschwamm [*spongia*] nennt. Auch mit diesen muß man Geduld haben, denn sie bleiben 2 Jahre lang auf dem Samenbeet, woselbst man sie fleißig düngen und jäten muß. Sodann versetzt man sie nach der Herbst-Nachtgleiche, und nun erst geben sie im Frühjahr Ertrag. Uebrigens thut man besser, den Spargelschwamm

⁶²⁷⁾ *Ferula communis*, Linné.

zu laufen, als ihn mühsam selbst zu ziehen. Die ersten eßbaren jungen Sprossen, welche man erntet, müssen abgebrochen werden, damit der noch schwache Spargelschwamm nicht mit ausgerissen wird; in den späteren Jahren reißt man die Sprossen aus, wodurch der Platz auf dem Schwamme für neue Stämme frei wird, was nicht der Fall sein würde, wenn man die Ueberbleibsel der alten stehen ließe. Zu Speise nimmt man, was im Frühjahr wächst; zu Samen läßt man die Stämme, welche im Herbst aus der Erde kommen, stehen, brennt sie, nachdem der Samen abgeerntet, nieder, und düngt noch mit Mist und Asche.

Geopon. 12, 18. Will man recht viel Spargel haben, so schneidet man die Hörner von wilden Widbern in recht kleine Stücke, bringt diese in den Boden und bewässert sie. Andre behaupten, man müsse die ganzen Widderhörner in die Erde stecken und vorher durchbohren. Will man das ganze Jahr hindurch Spargel ernten, so muß man, so oft man ihn abgeerntet hat, sogleich die an der Oberfläche verbreiteten Wurzeln behacken, worauf gleich wieder neue Sprossen treiben. Uebrigens hat man den Spargel vor Regen zu schützen, da er sich in trockenem Boden besser befindet. Nur im Herbst thut das Begießen oder Bewässern ihm wohl, und er treibt danach zartere und kräftigere Sprossen.

11) Drachenbaum,

Dracæna Draco, Linné. Wächst auf den Kanarischen Inseln und in Ostindien, liefert eine braunrothe Farbe, die wir Drachenblut nennen. Man kann annehmen, daß Arrian in seinem *Periplus maris erythræi*, pag. 18 *Geographiæ veteris*, ed. Oxon., dieses Drachenblut unter dem Namen *κιννάβαρι τὸ λεγόμενον Ἰνδοῦν* versteht; er sagt, „dieser indische Zinnober werde auf der Insel des Dioskorides von Bäumen, aus denen er tröpfele, gesammelt“. Diese Insel heißt jetzt Sokotora, und liegt nordöstlich von der Westspitze Afrika's.

12) Vielblüthige Maiblume,

Convallaria multiflora, Linné. Kommt jetzt in Griechenland, wie auch *Convallaria majalis*, Linné, wenig oder gar nicht vor; in Nord-Italien wächst *Convallaria majalis*, *verticillata*, *Polygonatum*, *multiflora*, *bifolia*. Die *Convallaria multiflora* heißt daselbst *Sigillo di Salomone* und *Sigillo di S. Maria*; dieselben italienischen Namen führt *Convallaria Polygonatum*.

Diosc. de m. m. 4, 6. Die Vielblüthige Maiblume [*παιγόνιον*] wächst auf Bergen und wird höher als eine Elle. Die Blätter sind denen des Lorbeers ähnlich, aber breiter und glatter. Der Geschmack erinnert an Quitten [*μῆλον κυδώνιον*] und Grametäpfel [*ῥοιά*]. Aus allen Blattachseln [*ἐκφυσις τῶν φύλλων*] kommen weiße Blüthen, und die Zahl der Blüthen übertrifft die der Blätter. Die Wurzel ist weiß, weich, lang, vielgliedrig, haarig, fingerbild, und hat einen starken, unangenehmen Geruch. Man legt sie auf Wunden und braucht sie gegen Sommersprossen.

13) Quirlige Maiblume,

Convallaria verticillata, Linné.

Diosc. de m. m. 4, 85. Die Quirlige Maiblume [*κωνία*], welche auch Wilde Iris [*ἰρις ἄγρια*] heißt, hat Stamm und Blätter wie eine Lilie [*κρίνον*], aber schmaler; die Blüthen sind weiß und klein; die Frucht ist weich; die Wurzel ist einfach, fingerbild, lang, wohlriechend, hat zusammenziehende Kräfte. Die Pflanze wächst in Wäldern und an schattigen Stellen. Sie dient als Arznei.

14) Der Rauhe Smilax,

Smilax aspera, Linné. Heißt bei den Neugriechen *σμίλαξ*, *ανλόβατος*, *ἀρκουθόβατος*, *ξυλόκλημα*, bei den jetzigen Italiä- nern *smilace*, *smilace aspra*, *rogo cervione*. — Wächst in Griechenland und Italien wild, wird als Arznei gebraucht.

Theophr., H. pl. 3, 18, 11. Der Smilax [*σμίλαξ*] wächst wie der Ephēu an andren Stämmen empor [*ἐπαλλόκαυλόν*]; sein eigener Stamm ist aber bornig [*ἀκανθώδης*] und die Dornen stehen gerade [*ὀρθόκωνθός ἐστι*]. Das Blatt ist klein, ephenartig [*φύλλον κιττώδες*], ohne Eden, hat Dornchen am Blatt- stiel [*κατὰ τὴν μίσχου πρόσφυσιν τυληρόν*]. Es ist eigenthümlich, daß mitten durch das Blatt ein dünner Nerv geht, und daß die Aern nicht von diesem, sondern von den Dornchen am Blattstiel ausgehn. An den Gelenken des Stammes und an der Basis der Blätter ent- steht ein dünnes, gewundenes Rätzchen [*ἴουλος*]. Die Blüthe ist weiß, wohlriechend, lilienartig. Die Frucht ist fast wie beim *Strichnos* [*στρόχνος*]⁶²⁰⁾ und beim *Melothron* [*μύλωθρον*]⁶²⁰⁾, am meisten

⁶²⁰⁾ *Στρόχνος* ist hier der Schwarze Nachtschatten, *Solanum nigrum*, Linné. — ⁶²⁰⁾ *Bryonia alba*, Linné.

aber gleicht sie der wilden Traube [σταφυλή ἀγρία]. Die Frucht ist roth, und hat gewöhnlich 2 Kerne [πυρήν], jedoch wenn sie groß ist, 3, wenn sie klein ist, nur Einen. Die Kerne sind sehr hart und auswendig schwarz.

Diosc. de m. m. 4, 142. Der rauhe Smilax [σμίλαξ τραχεῖα] wird als ein wichtiges Mittel gegen Gifte gebraucht.

Plin. 16, 35, 63. Der Smilax [smilax] stammt ursprünglich aus Cilicien, ist in Griechenland häufig, hat kleine, nicht aufgeschnittne, übrigens denen des Ephens ähnliche Blätter; die Blüthen sind weiß und riechen wie Lilien. Er ist bei allen Opfern und Schenken ein Unglückszeichen, weil er Trauer bedeuten soll, indem ein unglückliches Mädchen Namens Smilax in diesen Strauch verwandelt worden. Der großen Masse des Volks ist dieser Umstand nicht bekannt; es entheiligt daher seine Feste oft dadurch, daß es ihn statt des Ephens verwendet, wiewohl doch eigentlich Jedermann wissen sollte, daß die Dichter dem Vater Bacchus und dem Silenus Ephenskränze zuschreiben. Aus dem Holze des Smilax macht man auch Schreibtäfelchen, und es hat die Eigenthümlichkeit, daß es, an's Ohr gehalten, einen leisen Ton gibt.

Plin. 21, 9, 28. Werden Blätter zu Kränzen verwendet, so sind es vorzugsweis die des Smilax und des Ephens.

15) Mäusedorn,

Gattung Ruscus, Linné. — Von den drei europäischen Arten:
 α) Ruscus aculeatus, Linné, weit im südlichen Europa verbreitet, heißt bei den Neugriechen λαγομηλιά, κοραλλόχορτον, σμυρνάκινθα, bei den jetzigen Italiänern pugnitoro, rusco spruneggio. — β) Ruscus Hypoglossum, Linné, wächst in Italien und heißt daselbst bislingua, bonifacia, lauro alsandrino. — γ) Ruscus Hypophyllum, Linné, kommt in Griechenland und Italien hier und da vor. Ruscus aculeatus wird als Arznei gebraucht, auch werden die jungen, bitter schmeckenden Sprossen von manchen Leuten wie Spargel gegessen.

Theophr., H. pl. 3, 17, 4. Der alexandrinische Lorbeer [ἀλεξανδρεία δάφνη]⁶³⁰⁾ hat die Eigenthümlichkeit, daß

⁶³⁰⁾ Ist Ruscus Hypophyllum, Linné. Seine Blüthen sitzen an der Unterseite der Blätter.

die Frucht am Blatte sitzt, wie bei der Centromyrrhine [κεν-
τρομυρρίνη] ⁶³¹⁾; bei beiden kommt sie nämlich aus der Mittelrippe
des Blattes.

Diosc. de m. m. 4, 130. Das Hypoglossum [ὑπό-
γλωσσον] ⁶³²⁾ ist ein kleiner Strauch, welcher Blätter hat wie die
 wilde Myrte [μυρσίνη ἄγρια] ⁶³³⁾. Sie haben aber Auswüchse
keine Zungen und neben den Blättern kleine Anhängsel ⁶³⁴⁾. Ein
Saft von den Blättern gilt für ein Amulet gegen Kopfweh; auch
aus der Wurzel und Saft arzneiliche Kräfte.

Diosc. de m. m. 4, 144. Die wilde Myrte ⁶³⁵⁾ [μυρ-
τή ἄγρια], welche auch Myrtalantha [μυρτάκανθα], Hieromyrton
[ῥόμυρτον] und Dymyrsine [ὀξύμυρσίνη] heißt, hat Blätter, welche
den der wirklichen Myrte [μυρσίνη] gleichen, aber breiter, lan-
zettlich [λογχοειδής] und spitzig sind. Die Frucht ist rund, sitzt auf
der Mitte des Blattes [πέταλον]; wird bei der Reife [τὸ πεπαίνε-
ται] roth, enthält einen Stein Kern [ὀστῶδες]. Die Zweige [κλω-
ν] sind geschmeidig [λυγοειδής], kommen in Menge aus derselben
Wurzel, sind schwer zu zerbrechen, ellenlang, stark beblättert. Die
Wurzel ist der des Himmelschwadens [ἄγρωστις] ⁶³⁶⁾ ähnlich,
weicht aber scharf und etwas bitter. Die wilde Myrte wächst an
steilen und steilen Orten. Sie dient als Arznei, auch verspeist man
jungen Sprossen [καυλὸς νεοθαλής] als Gemüse [λαχανευόμενος];
schmecken etwas bitter.

Diosc. de m. m. 4, 145. Der alexandrinische Vor-
wurz [δάφνη ἀλεξανδρεία] ⁶³⁷⁾, welchen man auch Idäa [ἰδαία], Danaë
[δανάη], Hypoglotton [ὑπόγλωττον], Zaleia [ζάλεια] und Stephane
[στέφανη] nennt, hat Blätter wie Dymyrsine ⁶³⁸⁾, sie sind aber
härter, weicher, hellfarbiger, die Frucht sitzt auf der Mitte des Blat-
tes und hat die Größe einer Erbse [ἐρέβινθος]. Die Zweige
[κλών] liegen auf der Erde hin, sind spannenlang oder länger; die

⁶³¹⁾ Ist *Ruscus aculeatus*, Linné, welcher die Frucht auf der Oberseite
des Blattes trägt. — ⁶³²⁾ *Ruscus Hypoglossum*, Linné.

⁶³³⁾ Die wilde Myrte ist wie die Centromyrrhine *Ruscus aculeatus*, L.

⁶³⁴⁾ Die Blüthen stehen auf der Mitte der Blätter unter einem spitzen, ei-
förmlichen, aus dem Blatte kommenden Blättchen. Neben dem Blattstiel stehen
kleine, lanzettliche Nebenblätter. — ⁶³⁵⁾ *Ruscus aculeatus*, Linné.

⁶³⁶⁾ *Panicum Dactylon*, Linné. — ⁶³⁷⁾ *Ruscus Hypophyllum*, Linné.

⁶³⁸⁾ Ist *Ruscus aculeatus*, Linné.

Wurzel ist der der wilden Myrte⁶³⁹⁾ ähnlich, jedoch größer, wohlriechend und weicher. Die Pflanze wächst in Gebirgen. Die Wurzel dient als Arznei.

Plin. 15, 30, 39. In der Kunstgärtnerei [topiarium opus] kommt auch die Taxa [taxa]⁶⁴⁰⁾ in Anwendung. Bei ihr wächst aus der Mitte jedes Blattes ein kleineres, wie ein Anhänger, hervor. — Der alexandrinische Lorbeer⁶⁴¹⁾ heißt auch idia, hypoglottion, danaë, carpophyllon und hypelate. Er dient in Kunstgärtnerei und zum Kranzflechten [coronarium opus]. Er wächst in größter Menge am Ida und bei Heraklea im Pontus, aber nur auf Gebirgen.

16) Gemeiner Tamus,

Tamus communis, Linné; βρύον der Neugriechen; tamar vite nera, smilace liscia der jetzigen Italiäner. — Wächst in Griechenland und Nord-Italien häufig wild. Die jungen Sprossen werden hier und da gegessen.

Diosc. de m. m. 4, 180. Der Tamus [ἄμπελος ὄφρα] treibt lange Ranken [κλήμα] wie der Weinstock; sie sind holzig, nur haben eine rissige Rinde. Die Blätter sind wie beim Garten-*Strychnos* [στρύχνος κηπιῖος]⁶⁴²⁾, aber breiter und kleiner. Die Blüthen sind wie mooshaarig⁶⁴³⁾. Die Früchte sind rund, bilden kleine Trauben [βοτρυδίων] und sind bei der Reife roth. Wurzeln und Früchte dienen als Arznei, die jungen Sprossen als Speise.

17) Narcisse,

Gattung *Narcissus*, Linné. — Es kommen hier drei Arten in Betracht:

a) Die Weiße Narcisse, *Narcissus poeticus*, Linné. Sie wächst in Griechenland nach Sibthorp's Angabe am Fels; in der südlichen Schweiz und Nord-Italien wächst sie auf nassen Wiesen, namentlich der Gebirge, in großer Menge wild. Sie wird von den Italiänern giracapo, narciso poetico, tazetta solvatiche genannt.

⁶³⁹⁾ *Ruscus aculeatus*, Linné. — ⁶⁴⁰⁾ *Ruscus Hypoglossum*, Linné.

⁶⁴¹⁾ *Ruscus Hypophyllum*, Linné.

⁶⁴²⁾ Der Garten-*Strychnos* ist wohl der Schwarze Nachtschatten, *Solanum nigrum*, Linné. Die Blätter des Tamus sind herzförmig, ganzrandig; die des Schwarzen Nachtschattens sind eiförmig, gewöhnlich buchtig-gezähnt, kommen aber auch ganzrandig vor. — ⁶⁴³⁾ ?

β) Gemeine Narcisse, *Narcissus Pseudo-Narcissus*, L. Wächst in Mittel-Europa wild, in Nord-Italien nur sehr einzelnen Stellen, in Griechenland wohl gar nicht. Wird den alten Griechen und Römern vielleicht nicht erwähnt.

γ) Die Tazette, *Narcissus Tazetta*, Linné. — Wächst in Griechenland, wie Fraas sagt, sehr häufig auf feuchtem, tiefwrigem Boden in Niederungen unter der Saat, und wird *τοῦμου* genannt. In Nord-Italien wächst sie nach Allioni's abe bei Nizza wild, auch wird sie als auf der Insel Osero und Andrea bei Novigno wild wachsend angegeben.

δ) Die Späte Narcisse, *Narcissus serotinus*, Linné. — nach Fraas auf den mittleren Gebirgen Griechenlands nicht so selten, ist auch in Nord-Afrika heimisch, unterscheidet sich von vorigen wesentlich dadurch, daß sie regelmäßig im Herbst blüht. Stamm trägt 1 bis 3 weiße Blumen.

Theophr., H. pl. 6, 6, 9. Die Narcisse [*νάρκισσος*] von Vielen auch *Leirion* [*λεῖριον*] genannt, hat ihr Blatt nur der Erde, und es ist wie beim Affodill gestaltet [*ἀσφοδελώδης*], viel breiter wie bei der Lilie [*κρινωνία*]. Der Stamm ist hlos, krautartig [*πωώδης*], und trägt die Blume an der Spitze. In einem häutigen Behältniß liegt die große, schwarze, längliche Frucht. Fällt diese ab, so wächst aus ihr eine neue Pflanze. Man sät sie aber auch absichtlich zum Pflanzen oder pflanzt die Wurzel. Diese ist fleischig, rund und groß. Die Blüthe erscheint erst nach dem Aufgang des Arkturs und zur Zeit der Herbst-Nachts (644).

Virgil., Eclog. 4, 34 seqq. Seit Daphnis todt ist, haben

644) Es ist wahrscheinlich, daß hier der *Narcissus serotinus*, Linné, gemeint ist, welcher im Herbst blüht und wegen seiner weißen Blüthe auch recht wohl *Leirion*, d. h. Lilie, heißen konnte. Seine Blätter sind pfriemenförmig, sind denen einiger Affodillarten ähnlich. Was von ihrer Breite gesagt ist, paßt deswegen nicht, weil sie vorher mit denen des Affodills verglichen sind. Es scheint, als sei die Stelle fehlerhaft, oder als habe Theophrast nicht nach der Ansicht beschrieben. — Buch 7, Kap. 13, sagt Theophrast richtig: „Die Narcisse hat viele, schmale Blätter.“ Es wird dann, im Widerspruch mit 6, 9 hinzugesetzt: „Bei der Narcisse erscheint der Stamm gleich mit der Blüthe. Die Blüthe vergeht mit dem Stamm, ohne daß eine deutliche Frucht da ist, und die Blätter erscheinen erst, wenn Stamm und Blüthe vertrocknet sind.“

Pales⁶⁴⁵⁾ und Apollo die Felder verlassen, und in den Furchen, denen sonst die großen Gerstenkörner anvertraut wurden, wächst jetzt das unglückselige Tollkorn [lolium]⁶⁴⁶⁾ und der unfruchtbare Winthaser [sterilis avena]; statt des zarten Veilchens [viola] und der purpurfarbigen Narcisse [purpureus narcissus]⁶⁴⁷⁾ steht dort die Distel [carduus] und der Paliurus [paliurus]⁶⁴⁸⁾ mit spizigen Dornen.

Virgil, Georg. 4, v. 118 seqq. Gern möchte ich die prächtigen prangenden Gärten besingen, die zweimal im Jahre blühenden Rosenbeete [rosarium] zu Pästum, die bewässerten Endivien [intubum], den am Ufer grünenden Sellerie [apium], die sich in der Grase dahinschlängelnde Gurke [cucumis] mit ihren schwelenden Früchten, die spät in reichlicher Fülle blühende Narcisse [serotomans narcissus]⁶⁴⁹⁾, die gebogenen Acanthusblätter [acanthus]⁶⁵⁰⁾, den bleichen Efeu [hedera], die den Strand bedeckenden Myrten [myrtus].

Virgil, Georg. 4, v. 160. Die Bienen legen den Staub zu ihren Waben mit den Thränen [lacrima] der Narcisse [narcissus] und klebriger Ausschwißung der Rinde⁶⁵¹⁾.

Ovid., Metamorph. 3, v. 407 seqq. Ein schöner Jüngling hatte sich an einer silberklaren Quelle gelagert, sah sein Bild im Wasserspiegel, blieb, von dessen Schönheit bezaubert, am Ufer, verweilte, schmachtete, und mitleidige Götter verwandelten ihn in eine Blume, die safrangelb und von weißen Blättern umgeben ist⁶⁵²⁾.

Diosc. de m. m. 4, 158. Die Narcisse [ναρκισσος]⁶⁵³⁾ wird auch von Manchen wie die Lilie [κρίνον] Leirion [λείριον] genannt; ihre Blätter sehen denen des Porré [πράσον] ähnlich, aber weit kleiner und schmaler. Der Stamm [καυλός] ist hohl, hohl, über spannenhoch; er trägt eine weiße Blume, welche in der

⁶⁴⁵⁾ Ländliche Göttin. — ⁶⁴⁶⁾ Lolium temulentum, Linné.

⁶⁴⁷⁾ Wahrscheinlich ist die Weiße Narcisse, Narcissus poeticus, Linné gemeint, deren Krone mit Purpur gesäumt ist.

⁶⁴⁸⁾ Rhamnus Paliurus, Linné. — ⁶⁴⁹⁾ Wohl Narcissus serotinus, L.

⁶⁵⁰⁾ Acanthus mollis, Linné.

⁶⁵¹⁾ Hier ist jedenfalls das Bienenwachs gemeint, welches aus dem an Farnknospen, Tannen u. s. w. befindlichen Harze bereitet wird, und zu welchem wohl die Narcissen nichts beitragen. — ⁶⁵²⁾ Tazette.

⁶⁵³⁾ Hier ist offenbar Narcissus poeticus, Linné, gemeint.

te eine Art Becher [κοῖλον] hat, der safranfarbig, öfters auch purpurfarbig ist. Die Wurzel ist gerundet, zwiebelartig [βολβοειδής], endlich weiß. Die Frucht [καρπὸς] sitzt wie in einer Haut [ὕμην], schwarz, gestreckt. Die Narcisse wächst am schönsten in Gärten und ist wohlriechend. Andre Arten sehen porréartig aus [πρα-
ν] und riechen grasartig [βοτανώδη τὴν ἀποφορὰν ἔχει]. Die scharfe Wurzel bewirkt Erbrechen, wird aber mit Honig zusammen-
reiben auf Brandwunden gelegt und sonst als Arznei gebraucht.

Diosc. de m. m. 1, 63. Narcissenöl [ναρκίσσινον
ον] wird zu arzneilichem Gebrauche bereitet, verursacht aber Kopf-
schmerz. Man kocht Aspalathus [ἀσπάλαθος]⁶⁵⁴⁾ in Olivenöl, fügt
mus [κάλαμος] und ein Krümchen Myrrhe [σμύρνα] und
süßlichen Wein hinzu, kocht nochmals, seigt die Flüssigkeit durch,
dann so viel Narcissenblumen als möglich hinein, rührt
Mischung 2 Tage lang um, und preßt sie dann aus.

Plin. 21, 5, 12. Es gibt auch purpurfarbige Lilien [purpureum
um], deren Stamm zuweilen doppelt, deren Wurzel eine einzige
wie Zwiebel [bulbus] ist; man nennt sie Narcissen [narcissus].

eine Art hat eine weiße Blüthe mit purpurfarbigem Becher
[γυνή]⁶⁵⁵⁾. Sie unterscheidet sich dadurch von den eigentlichen Li-
[lilium], daß sie nur an der Wurzel Blätter hat. Die besten
Narcissen wachsen auf den Gebirgen Thyciens. Bei einer dritten Art
ist Alles eben so, nur der Becher ist krautartig⁶⁵⁶⁾. Alle blühen
; nämlich nach dem Aufgang des Arkturs und während der Herbst-
sternengleichung⁶⁵⁷⁾.

Geopon. 11, 24. Die Geschichte des Narcissus ist wirk-
lich wunderbar. Er war ein wunderschöner Jüngling, lagerte sich
stehend an eine Quelle, sah im Wasserspiegel sein Bild, verliebte
sich sterblich in das Bild, war vor Seligkeit und Sehnsucht ganz
erlosch, wollte das Bild umarmen, stürzte dabei in's Wasser, er-
stickte, und hatte nichts davon, als daß er in eine Blume seines Na-
mens verwandelt wurde.

Geopon. 11, 25. Die Narcisse [νάρκισσος] wird aus
der Wurzel gezogen [αὐτόθριζος γυτεύεται].

⁶⁵⁴⁾ Langdorniger Ginster, Genista horrida, Decand.

⁶⁵⁵⁾ Mit Becher ist die Belfrone bezeichnet. Hier ist wohl Narcissus
joncus, L., gemeint. — ⁶⁵⁶⁾ ? — ⁶⁵⁷⁾ Verwechslung mit Narcissus so-
marum. Ueberhaupt die Beschreibung nicht nach eigener Beobachtung.

I Familie Iris-Pflanzen, Irideen.

1) Iris,

Gattung Iris, Linné. — Im südlichen Europa wachsen ziemlich viele Arten dieser Gattung wild, und nicht ganz wenige werden in Gärten gezogen, deren Vaterland man nicht kennt. — Die kurzen Angaben der Alten lassen selten auf eine bestimmte Art schließen. Vorzugsweis möchten jedoch folgende in Betracht kommen:

a) Deutsche Iris, *Iris germanica*, Linné, von welcher *Iris pallida*, Lam., und *Iris florentina*, Linné, wohl nicht als Arten unterschieden sind. Sie findet sich in Griechenland häufig in der Nähe menschlicher Wohnungen, vielleicht nur verwilbert, und wird *κρίνος* genannt. — In Nord-Italien wächst sie häufig wild, und wird *iride pavonazza* und auch *giaggiolo* genannt.

β) Die Gemeine Iris, *Iris Pseudacorus*, Linné, wächst in Griechenland, ohne häufig zu sein, in allen Meeresniederungen, ist in ganz Italien an Gewässern gemein, heißt daselbst *iride gialla*, *acoro falso*, *acoro adulterino*.

γ) Die Stinkende Iris, *Iris foetidissima*, Linné. Sitthorp hat diese Pflanze bei Byzanz auf feuchten Tristen gefunden. In Nord-Italien wächst sie hier und da wild, heißt *spatula fetida*, *ricottaria*. Die Blätter riechen schlecht, wenn sie zerrieben werden.

Theophr. de causis pl. 6, 13. Es gibt eine wohlriechende Iris [*ῥις*], welche in Äthrien besser ist als in Macedonien; in Thracien und kälteren Ländern hat sie gar keinen Geruch⁵⁵⁹⁾.

Theophr., H. pl. 4, 5, 1. Im Norden wächst, so viel man weiß, gar keine merkwürdige Pflanze außer den gemeinen Blumen, welche die Kälte lieben und auch bei uns vorkommen, wie die Kiefer [*πεύκη*], Eiche [*δρῦς*], Tanne [*ἐλάτη*], der Buchsbaum [*πύξος*], die Kastanie [*δίοσβαίλαρος*], Linde [*γίλυρα*] u. dgl. m.; es gibt dort auch einige niedrige Gewächse, welche die Kälte lieben, wie das Tausendgüldenkraut [*κενταύριον*], die Vermuth [*ἰψίνθιον*]; auch einige Pflanzen, deren Wurzeln [*ρίζα*] oder Säfte

⁵⁵⁹⁾ Die Blüthen der *Iris sambucina*, Linné, riechen gewöhnlich angenehm, zuweilen nicht; die Wurzeln der *Iris florentina*, Linné, riechen getrocknet wie Beilchen. Andre Irisarten haben keinen merklichen Geruch, jedoch *Iris foetidissima*, L., einen unangenehmen, wenn ihre Blätter zerrieben werden.

Is] Arzneikraft haben, wie der Helleborus [ἐλλέβορος]⁶⁵⁹⁾, Springgurke [ἐλατήριον], die Burgirwinde [σκαμμω-⁶⁶⁰⁾ u. f. w. Von wohlriechenden [εὐωδής] Gewächsen findet im Norden nichts⁶⁶¹⁾, außer der Iris [ἶρις] in Äthrien und Adriatischen Meere; diese nützliche Pflanze hat aber ihren Wohl-
ich davon, daß sie an warmen, gegen Süd geneigten Stellen wächst.

Theophr., H. pl. 9, 7. Die Iris ist nach ihrem ver-
buen Standort an Güte verschieden, wird gereinigt, getrocknet,
bedarf weiter keiner Zubereitung.

Theophr., H. pl. 9, 8, 7. Die Apotheker [φαρμακοπώ-
und Wurzelgräber [ρίζοτόμος] geben die Vorschrift, man solle
a Ausgraben der Kiris⁶⁶²⁾ ein wenig Mehl von Sommerweizen
Honig gebaden Kuchen der Erde zur Belohnung geben; man
e ferner drei Kreise mit einem zweischneidigen Schwerte beschrei-
, das zuerst abgeschnittene Stück der Wurzel in die Höh' halten,
dann erst das Uebrige ausgraben.

Nicander, Theriac. v. 607. [ἶρις.]

Diosc. de m. m. 1, 1. Die Iris [ἶρις] hat Blätter wie
adiolus [ἑφύλον], jedoch sind sie größer, breiter, glänzender.
e Blüthen [ἄνθος] sind gestielt [ἐπὶ κλωνίων], gekrümmt, verschie-
gefärbt, nämlich entweder weiß, oder blaßgelb, oder quittengelb,
x purpurfarb, oder blau, und wegen dieser vielen Farben heißt
n die Pflanze Iris⁶⁶³⁾. Die Wurzeln sind in Gelenke getheilt
παρώδης], fest, wohlriechend. Man zerschneidet sie, trocknet sie
Schatten, reibt die Stücke an Fäden, und hebt sie so auf. Die
k Iris kommt aus Äthrien und Macebonien, und von dieser sind
jungen Wurzeln am besten, welche dicht, zäh, blaßgelb, sehr wohl-
hend und von brennendem Geschmack sind, auch müssen sie, während
gestampft werden, Niesen erregen. Die libysche ist kraftloser, weiß,
bitterem Geschmack. Alle werden, wenn sie altern, von Wür-
m durchritten [τερηδονίζεσθαι], riechen aber dann noch besser.
m gebraucht sie gegen vielerlei Leiden.

⁶⁵⁹⁾ Gattung Helleborus und Veratrum, Linné.

⁶⁶⁰⁾ Die Springgurke ist Momordica Elaterium, Linné; die Burgirwinde
volvulus Scammonia, Linné. Beide wachsen nicht in nördlichen Ländern.

⁶⁶¹⁾ Den Norden kannten die Griechen nicht genau.

⁶⁶²⁾ Iris foetidissima, Linné.

⁶⁶³⁾ Iris ist eigentlich der Regenbogen oder die auf ihm wandelnde Göttin.

Diosc. de m. m. 1, 66. Um Irisöl [στυψις ἱριος] zu bereiten, schüttet man klein geschnittne Blüthenscheiden [σπάθη] von Palmen mit Olivenöl und Wasser in ein ehernes Gefäß, kocht die Masse, feiht die Flüssigkeit in einen mit Honig ausgestrichnen Topf, legt zerschnittne Iriswurzeln hinein, läßt sie 2 Tage und 2 Nächte darin, und preßt sie dann tüchtig aus. Dieses Del wird vielfach als Arznei verwendet.

Diosc. de m. m. 4, 22. Die *Ἑυρίς* [εὐρίς]⁶⁶⁴⁾, welche man auch wilde Iris [ἱρίς ἀγρία] und *Καλός* [καλός] nennt, welche bei den Römern *Glabiolus* [γλαδιόλους] und wilde Iris [ἱρίς ἀγρίστις] heißt, hat Blätter wie die Iris, doch sind sie breiter und spitzig. Zwischen den Blättern steht der ellenhohe Stamm, welcher ziemlich dick ist, und dreikantige Samenkapseln [λοβός] trägt. Auf diesen sitzt die purpurfarbene Blüthe, welche in der Mitte hellroth ist. Der Samen sitzt in kleinen Schläuchen, ist bohnenähnlich, gerundet, röthlich, schmeckt scharf. Die Wurzel ist vielgliedrig, groß, röthlich, dient als Arznei.

Plin. 21, 6, 19. Iris [iris] und *Salintha* [salinnca]⁶⁶⁵⁾ riechen zwar vortrefflich, werden jedoch nicht zu Kränzen gebraucht. Uebrigens empfiehlt sich die Iris nur durch ihre Wurzel und diese zu Salben und Arzneien. Die berühmteste wächst in Aegypten, nicht an der Küste, sondern in den Wäldern bei Drilo und Natona. In Güte steht ihr die macedonische nach, welche eine sehr lange, weißliche, schmale Wurzel hat. Den dritten Rang hat die afrikanische, welche am größten ist und am bittersten schmeckt. Auch die pistische ist brauchbar. Leute, welche Iriswurzeln sammeln, begießen sie drei Monate vorher mit Honigwasser, um durch diese Schmeichelei die Erde zu versöhnen. Dann ziehen sie um die Iris mit der Spitze eines Schwertes einen dreifachen Kreis, und haben sie dieselbe herausgenommen, so heben sie sie sogleich gen Himmel. Sie ist von Natur hitzig, und erregt angegriffen eine Art Brandblasen. Früherhin wurde das beste Irisöl [irinum] in Teulas und Elis bereitet, woselbst man die Iris seit langer Zeit zu diesem Zwecke zieht. Jetzt bekommt man auch vortreffliches aus Pamphylien, aus Cilicien und aus dem Norden.

⁶⁶⁴⁾ Wahrscheinlich *Iris foetidissima*, Linné.

⁶⁶⁵⁾ *Valeriana celtica*, Linné.

Plin. 21, 20, 83. Man bindet den Kindern zum Schutz gegen Missethätigkeit eine Iriswurzel um, vorzüglich wenn sie Zähne bekommen, oder am Husten leiden; auch kaut man die Wurzel, um den Auswurf des Athems zu bessern, braucht sie ferner gegen viele Uebel. Im Sammeln wird die Vorschrift beobachtet, daß man sie mit der rechten Hand ausreißt, und daß man dabei sagt, welchen Menschen welche Krankheit man damit heilen will. Die Kräuterfammer haben ihren übrigens beim Sammeln der Iris und einiger andrer Pflanzen, z. B. des Wegerichs [plantago], ganz heimtückisch. Sie bekommen nämlich einen Theil der Pflanze zurück, und graben ihn wie am Fundorte ein, wenn sie schlecht bezahlt worden sind, gewiß so die Krankheit, welche durch die Pflanze geheilt ist, wieder zum Vorschein zu bringen.

Geopon. 11, 21. Die illyrische Iris [ἰρις Ἰλλυρικῇ] vom Januar bis zum April im Garten gepflanzt, indem man die Keim sprossen von alten Stämmen trennt und einsetzt.

2) Siegwurz,

Gladiolus communis, Linné; σπαθόχορτον der Neugriechen; diolo und pancaciulo der jetzigen Italiäner. — In Griechenland kommt diese Pflanze (als deren Abarten man wohl den Gladiolus segetum, Gawl, Gladiolus triphyllus, Sibth., betrachten kann) allenthalben, jedoch, wie Fraas sagt, nur in geringer Menge vor. — In Nord-Italien steht sie häufig auf Saaten.

Diosc. de m. m. 4, 20. Die Siegwurz [ξίφιον] heißt Xiphion, weil die Blätter wie kleine Schwerter aussehen; sie sind denen der Iris ähnlich, jedoch kleiner, schmaler, spizig und nervig. Der Stamm ist ellenhoch, trägt purpurrothe Blumen, welche in einer Reihe von einander entfernt stehn. Der Same ist rund. Es sind 2 Keimlinge da, wovon die eine auf der andren sitzt; sie sehn aus wie kleine Zwiebeln [βολβίον]. Die Pflanze steht vorzugsweis auf Felsen. Die Wurzel dient zu Arznei.

Plin. 21, 17, 68. Der Gladiolus hat seinen Namen davon, weil sein Blatt wie ein kleines Schwert [gladiolus] ausbleht.

Plin. 25, 11, 89. Das Xiphion und Phasganon [xiphion et phasganon]⁶⁶⁶⁾ wächst an feuchten Orten, gleicht,

⁶⁶⁶⁾ Bedeutet Beides Schwert, und hier wohl Beides die Siegwurz.

wenn es aufgeht, einem Schwerte, treibt einen Stamm von 2 Ellen Höhe und hat eine gewimperte Wurzel von Gestalt einer Haselnuss. Man gräbt sie vor der Ernte aus und trocknet sie zum Arzneibrauch im Schatten.

3) Safran,

Crocus sativus, Linné; κρόκος der Neugriechen; zafferan der jetzigen Italiäner. — In Griechenland wächst er jetzt, wie Fraas sagt, nicht selten an Bergabhängen, auf felsigen Ebenen, in trockenem, kalkhaltigem Boden; — in Italien wird er auf Gebirgen gebaut, wächst auch hier und da wild oder vielmehr verwildert.

Auch Safranarten, welche nur wild wachsen und nicht in Anwendung kommen, waren den Alten bekannt; namentlich ist *Crocus vernus*, Linné, in Griechenland, wo er jetzt ἄγριος κρόκος heißt, und in Nord-Italien, wo er castagnola und magogola genannt wird, gemein.

Daß der Safran bei den Alten sehr hoch in Ehren gestanden, werden wir aus den sogleich anzuführenden Zeugnissen ersehen. In neuer Zeit ist sein Gebrauch durch andre Gewürze, Farben und Parfüms sehr beschränkt worden.

Homer., Il. 8, 1. Die Morgenröthe trägt ein safranfarbiges Gewand [ὡς κροκόπεπλος].

Homer., Il. 14, v. 346. Als Zeus sich auf dem Ida lagerte, ließ die Erde unter ihm frisches Gras [νεοθηλής ποτὶς] bethauten Klee [λωτός], Safran [κρόκος] und Hyacinthen [ὑάκινθος] dicht und weich emporenwachsen.

Theophr., H. pl. 6, 6, 10. Der Safran [κρόκος] ist grasartig [ποιώδης], seine Blätter sind schmal. Er blüht nach dem Untergang der Plejaden⁶⁶⁷⁾, aber nur wenige Tage. Seine Wurzel erscheint mit dem Blatte zugleich. Die Wurzeln sind zahlreich, fleischig, dauerhaft. Er hat es gern, wenn man auf ihn tritt, und er wird sogar schöner dadurch⁶⁶⁸⁾, gedeiht daher auch am schönsten an Bergen und auf viel betretenen Stellen. Man vermehrt ihn durch die Wurzel.

Theophr., H. pl. 7, 7, 4. Der Safran blüht nicht lange, was sowohl vom wohlriechenden⁶⁶⁹⁾ als vom geruchlosen gilt, wozu der weiße und der dornige gehört⁶⁷⁰⁾.

⁶⁶⁷⁾ Anfang Novembers. — ⁶⁶⁸⁾ Er wächst, wie Fraas beobachtet, in Griechenland gern an Bergen. — ⁶⁶⁹⁾ *Crocus sativus*, L. — ⁶⁷⁰⁾ Unter dem

Varro de r. r. 1, 35. Im Herbst pflanzt man im Garten Lilien [lilium] und Safran [crocus].

Virgil, Georg. 4, 180 seqq. Abends lehren die arbeitenden Bienen zum Stode zurück; ihre Beine sind belastet mit Thymus [thymus], auch suchen sie Nahrung am Erdbeerbaum [strawberry], an den grauen Weiden [salix], Kasia [casia]⁶⁷¹⁾, dem Safran⁶⁷²⁾, fetten Linden [tilia], rostbraunen Hyacinthen [hyacinthus].

Seneca, Epist. 90. Heut zu Tage hat man sogar die Erbsen gemacht, in verborgnen Röhren Wasser, das mit Safran gefärbt ist, bis zu einer ungeheuren Höhe empor zu pumpen, um diese im Theater zu besprühen und zu parfümiren; man hat die Kunst erfunden, Teiche im Theater plötzlich mit Wasser zu füllen oder zu legen; die Kunst erfunden, bei Schmausereien dem Speisendei jedem Gericht eine neue Decke zu geben.

Colum. de r. r. 3, 8, 4. Mysien, Libyen, Apulien, Kampanien sind durch ihr herrliches Getreide [seges] berühmt; der Libanus und Korpylus durch Safran [crocus]⁶⁷³⁾; Judäa und Syrien durch kostbare Wohlgerüche [pretiosi odores]; übrigens sieht man jetzt sogar in Rom Kassiaebäume [casia]⁶⁷⁴⁾ und Weihrauch [turea planta] gezogen, auch sieht man ganze Gärten mit Myrrhen [myrrha] und Safran [crocus] bestellt. Hierin liegt die Beweis, daß Italien das Land ist, wo bei gehöriger Pflege die meisten fast aller Erdfrüchte gedeihen können.

Colum. de r. r. 9, 4, 4. In den Gärten suchen die Viehzüchter an weißen Lilien [candidum lilium], auch pflanzt man für sie Zwiebelknollen [bulbus] von korythischem und sicilischem Safran.

Diosc. de m. m. 1, 25. Der beste Safran [κρόκος] ist korythische aus Cilicien; der zweite an Güte ist derjenige, welcher am Olymp in Lycien wächst; der dritte kommt aus Megä in

Safran kann man sich den *Crocus vernus*, Linné, denken, welcher öfters dieser Blüthe vorkommt. — Der dornige hat wohl seinen Namen nur von seinen spitzen Blättern. Graes nimmt an, es sei *Crocus minimus*, Adolle, gemeint, welcher in Griechenland wild wächst.

⁷¹⁾ Vielleicht *Daphne Guidium*, Linné.

⁷²⁾ *Crocus rubens* von der Farbe der Karben. — ⁶⁷³⁾ Emolus eine Stadt in Syrien; Korpylus eine Hafenstadt Ciliciens. — ⁶⁷⁴⁾ *Laurus Cassia*, L.

Neolien; der aus Chrenaita und aus Sicilien ist schwächer, obgleich saftreich und leicht auszupressen; er täuscht daher Viele. Zum Arzneigebrauch hat derjenige den Vorzug, welcher frisch und gut gefärbt ist, dabei eine Beimischung von Weiß hat, ziemlich lang, ganz und voll ist, beim Reiben gut riecht, beim Befeuchten die Hand färbt, nicht verschimmelt ist, und etwas scharf schmeckt. Derjenige Safran, welcher die genannten Eigenschaften nicht hat, ist entweder unreif, oder zu alt, oder durch Feuchtigkeit verdorben. Man verfälscht ihn auch mit Safranteig, oder mit eingedicktem Most und mit pulverisirtem Zinnober oder Mennige. Die Verfälschung verräth sich dadurch, daß er, mit Wasser begossen, einen Bodensatz oder den Geruch von eingedicktem Most gibt, oder daß er beim Befeuchten keinen reinen Safrangeruch gibt. — Thessalus behauptet, der Safran sei das einzig wirklich gut riechende Ding; Andre sagen, drei Drachmen mit Wasser eingenommen seien tödtlich. So viel ist übrigens gewiß, daß er innerlich genommen arzneiliche Kraft hat, und äußerlich in manchen Fällen heilsam wirkt.

Diosc. de m. m. 1, 26. Der Safranteig [*κροκόμαγμα*] wird aus Safransalbe [*κρόκινον μύρον*] gemacht, indem man die gewürzhaften Theile auspreßt und in Formen bringt. Er hat einen angenehmen Geruch, gibt, mit Wasser gehörig gerieben, Safransalbe und färbt die Zunge stark und für viele Stunden. Er hat ungefähr dieselben arzneilichen Eigenschaften wie der bloße Safran.

Plin. 21, 6, 17. Der wild wachsende Safran [*crocus*] ist der beste. In Italien bringt der Safrangebau keinen Vortheil. Das angepflanzte Safran wird breiter, größer, glänzender, ist aber schwächer und artet überall aus. Plucianus gibt an, man verpflanze in Lycien den Safran im siebenten oder achten Jahre auf einem bearbeiteten Boden, und so werde der Ausartung vorgebeugt. Zu Salzen braucht man den Safran nirgends, denn seine Blätter sind sehr haardünn; dagegen ist Safran ein herrlicher Zusatz für Wein, insbesondere süßen; gerieben dient er, um die Theater mit Wohlgeruch zu füllen. Die Ernte fällt in die Zeit des kürzesten Tages, und das Trocknen geschieht im Schatten. Diese Blume hat schon zu Homer's Zeit in Ehren gestanden.

Plin. 21, 20, 81. Der Safran löst sich in Honig und andren süßen Flüssigkeiten nicht auf, dagegen in Wein oder Wasser sehr leicht. Man bewahrt ihn in hölzernen Büchsen auf. Er dient

Arznei, hat auch die Eigenschaft, daß man nach seinem Genuße Wein nicht trinken werden kann, und daß selbst ein Kranz da die Berauschung hindert.

Lucanus, Pharsalia 9, 808. In Afrika ward ein junger mer von der Schlange Hamorrhoids gebissen. Da drang aus allen en seiner Haut Blut hervor, wie mit Safran parfümirtes Wasser den Poren hervorgepreßt wird, mit denen man künstlich die ganze erfläche hohler Bildsäulen durchbohrt hat.

Petron., Satir. 60. Bei einem Gastmahl war die Veran- ung getroffen, daß aus jedem Stuch und jedem Obst bei der ngsten Berührung Safran⁶⁷⁵⁾ floß.

Aelius Spartianus de Adriano 19. Kaiser Adrianus ste zu Ehren seiner Schwiegermutter Gewürze [aroma] unter Boll aus; zu Ehren des Trajanus ließ er über die Stufen des aters Balsam [balsamum] und Safran fließen.

Aelius Lampridius de Heliogabalo 19. Kaiser Helio- al ließ die Polster, auf welchen er mit seinen Gästen bei Tische oder die Betten, mit Rosenblättern füllen, ließ die Säulen- en mit Rosenblättern bestreun, und ging auf diesen spazieren, oder brauchte statt der Rosen allerlei Blumen, Lilien, Veilchen, acinthen und Narcissen. Er badete sich nur in Teichen, n Wasser mit edlen Salben oder mit Safran gemischt war. Polster, auf welchen er gewöhnlich bei der Mahlzeit lag, waren Hasenhaar oder Rebhuhnsfedern ausgestopft.

Ael. Lampridius de Heliog. 28. Einst lud Heliogabal vornehmsten Herren zu Gast, wies ihnen als Sitz ein Sopha an, des mit Safran gepolstert war.

Pallad. de r. r. 3, 21. Im Monat Februar verpflanzt e Veilchen [viola] und die Zwiebelknollen [bulbus] des Safrans.

Geopon. 11, 26. Der Safran wird durch Wurzelbrut mehrt [αὐτόρριζος φύτευεται], wenn seine Blüthe vertrocknet ist. ne Blüthe kommt eher hervor als das Blatt. Sie wird gesam- t, wenn sie eine schöne Farbe hat; man zieht die Narben [γλῶχις] der Mitte der Blüthe, trocknet sie 2 bis 4 Tage lang, nimmt dann Weiße von ihnen weg, und stopft sie recht fest in einem Gefäße mmen. Diophanes sagt, das Trocknen müsse im Schatten geschehn.

⁶⁷⁵⁾ Wasser oder Wein, mit Safran gefärbt und parfümirt.

g. Familie Nagwurz-Pflanzen, Orchideen.

1) Nagwurz,

Gattung Orchis, Linné; σαλήν und σαλέπι der Neugriechen; fiore del cuculio der jetzigen Italiäner. — Sowohl in Griechenland als in Italien wachsen sehr viele Arten dieser Gattung.

Theophr., H. pl. 9, 18. Die Nagwurz [ὄρχις] hat 2 Wurzelknollen, einen großen und einen kleinen; der große soll kräftig machen, wenn man ihn in Milch von einer auf Bergen weidenden Ziege kocht, der kleine soll aber die Kraft mindern. Das Blatt der Nagwurz ist wie bei der Meerzwiebel [φύλλον σκισσώδες ἐστίν] jedoch glatter und kleiner.

Diosc. de m. m. 3, 131. Die Nagwurz [ὄρχις] hat ihre Blätter an der Erde um den Stamm; sie sind wie bei dem weichen Olivenbaum, aber schmaler, glatt, länger. Der Stamm ist eine Spanne hoch und trägt purpurrothe Blüthen. Die Wurzel ist knollig, länglich, doppelt, schmal, olivenförmig; die eine steht höher, die andere tiefer; diese ist voll, jene weich und runzlig. Sie werden zum Speisen gekocht. Die Pflanze wächst in steinigem und sandigem Boden.

h. Familie Bananen-Pflanzen, Scitamineen.

1) Ingwer,

Zingiber officinale, Rosc. (Amomum Zingiber, Linné). — Wächst in Ostindien und dem südöstlichen Arabien, welches bei Dioscorides als troglodytisches Arabien genannt wird. Heißt bei den jetzigen Italiänern zenzere, zenzevero. Die Wurzel dient als Gewürz.

Diosc. de m. m. 2, 189. Der Ingwer [ζιγγίβερις] ist ein eigenthümliches Gewächs, welches im troglodytischen Arabien häufig wächst. Das frische Kraut der Pflanze wird gekocht zu vielen Dingen, wie bei uns die Raute [πήγανον] gebraucht, indem man es zu Tränken und gekochten Speisen mischt. Die Wurzeln sind ähnlich wie beim Hypergras [κύπειρος]⁶⁷⁶⁾, weißlich, wohlriechend, von pfefferartigem Geschmack [πεπεριστων]. Man wählt zum Gebrauch die Wurzeln, welche nicht von Würmern zerfressen sind [ἀσκηδένος]. Von manchen Leuten werden sie eingemacht, weil sie sonst

⁶⁷⁶⁾ Cyperus rotundus, Linné.

cht verderben, und werden in irdnen Gefäßen nach Italien gebracht; sind dann zum Verspeisen fertig und werden sammt ihrer Brühe verbraucht. Der Ingwer erwärmt, befördert die Verdauung, ist im Magen gesund, wird auch Gegengiften zugesetzt, und hat in seiner Wirkung im Allgemeinen Aehnlichkeit mit dem Pfeffer [πέπερι].

Plin. 12, 7, 14. Der Ingwer, welchen man zimpiberi oder auch wohl zingiberi nennt, hat einen pfefferartigen Geschmack, wächst in Arabien und in Troglodytika. — Das Pfund kostet 6 Denare ⁶⁷⁷).

2) Silbwurz,

Curcuma longa, Linné. — Wächst in Ostindien, dient als Gewürz und zum Selbstfärben.

Diosc. de m. m. 1, 4. Es gibt eine Art Cypergras [κυπερος], welches in Indien wächst, dem Ingwer [ζιγγίβερις] ähnlich ist, aber beim Rauen safrangelb [κροκώδης] wird und bitter schmeckt. Streicht man es auf ein behaartes Fled, so gehn die Haare selbst aus.

3) Kardamome,

Amomum Cardamomum, Linné; cardamomo der jetzigen Itäliäner. — Wächst auf den ostindischen Inseln, ist wohlriechend, dient als Gewürz.

Diosc. de m. m. 1, 5. Die beste Kardamome [καρδάμωμον] wird über Romagene, Armenien und den Bosporus nach Italien gebracht, stammt aber aus Indien und Arabien. Man gibt denjenigen den Vorzug, welche nicht leicht bricht, voll und geschlossen ist, einen angreifenden Geruch und scharfen, etwas bittren Geschmack hat. Sie erwärmt und dient als Arznei.

Plin. 12, 13, 29. Die Kardamome [cardamomum] ist der Amome [amomum] ⁶⁷⁸) dem Namen und Wuchse nach ähnlich, hat länglich-runde Samen ⁶⁷⁹), wird in Arabien gesammelt. Man unterscheidet davon 3 Arten: eine sehr grüne und fette mit scharfen Ranten, schwer zerreiblich, was man vorzüglich schätzt. Die zweite Art ist röthlich-weiß; eine dritte ist kürzer und dunkler gefärbt; noch schlechter ist die gefleckte, leicht-zerreibliche, schwach riechende. Der Geruch der ächten Kardamome muß dem der Kostwurz [costus]

⁶⁷⁷) Der Denar 6 Sgr. 4 Pf. — ⁶⁷⁸) Unbestimmt.

⁶⁷⁹) Sind wohl die in Handel kommenden Samenkapseln gemeint.

gleichkommen. Diese Sorte wächst auch in Medien. Das Pfund kostet 3 Denare ⁶⁸⁰⁾.

4) Rostwurz,

Costus speciosus, Smith (*Costus arabicus*, Linné). — Die Pflanze wird bei uns jetzt zur Zierde im Warmhaus gezogen, kommt aber auch als Arzneimittel in Handel.

Theophr., H. pl. 9, 7. Die Rostwurz [κόστος] gehört zu den Gewürzen.

Diosc. de m. m. 1, 15. Der beste Rostus [κόστος] kommt aus Arabien; er ist weiß und leicht, riecht stark und angenehm. Ihm folgt an Güte der indische, welcher dunkelfarbig und leicht wie *Ferula* [ράοθηξ] ⁶⁸¹⁾ ist. Die dritte Sorte ist der syrische, welcher schwer, buchsb Baumgelb [τὴν χροὴν πυξώδης] und von stechendem Geruch ist. — Man gibt derjenigen Rostwurz den Vorzug, welche frisch, weiß, nirgends hohl, dicht, trocken, nicht von Würmern durchritten, ohne verdächtigen Geruch, von heißendem, brennendem Geschmack ist. Man gebraucht sie als Arznei. Sie wird auch durch Beimischung der stärksten Wurzeln des Alants [ἑλέριον] von Sinmagene ⁶⁸²⁾ verfälscht. Der Betrug ist aber leicht zu entdecken, weil der Alant nicht brennend schmeckt, und keinen kräftigen, stechenden Wohlgeruch hat.

Arrianus, *Periplus maris erythraei*, pag. 22 et 28 *Geographiæ veteris*, ed. Oxon. Von Minnagara am Ausfluß des Indus und von Barygaza, welches südöstlich von da liegt, wird Rostwurz [κόστος] in Handel gebracht.

I. Familie Najaden-Pflanzen, Najadeen.

1) Laichfrant,

Gattung *Potamogeton*, Linné. — In Griechenland und Italien gibt es nicht wenige Arten dieser Gattung, namentlich auch in unsern Gewässern sehr häufigen *P. natans* und *crispus*, Linné. *P. natans* heißt jetzt in Griechenland νεροφύλλι (s. Fraas S. 271), in Italien verniera; *P. crispus* wird noch jetzt in Italien potamogeto genannt.

⁶⁸⁰⁾ Es kommen auch jetzt noch mehrere Sorten oder Arten von Rostwurz in Handel. — Die Rostwurz ist *Costus speciosus*, Smith.

⁶⁸¹⁾ *Ferula communis*, Linné. — ⁶⁸²⁾ In Syrien.

Diosc. de m. m. 4, 99. Das Laichkraut [*ποταμογείτων*] Blätter wie die Kunkelrube [*σεῦτλον*], sie sind dick und erheben nur wenig über das Wasser. Seinen Namen hat es daher, daß es im Wasser wächst ⁶⁸³).

Plin. 26, 8, 32. Von dem Laichkraut [*potamogeton*], dessen Blätter wie Kunkelrube [*beta*] hat, werden nur die Blätter in der Heilkunde gebraucht. Kaspar spricht auch von einem Laichkraut mit dünnen Blättern wie Roßhaar. — Das *Potamogeton* ist Krokodilen zuwider; daher tragen es die Krokodiljäger bei sich ⁶⁸⁴).

2) Wasserlinse,

Lemna, Linné. — In Griechenland, wo man sie jetzt *ψαλμα* nennt, hat man in neuer Zeit *Lemna minor* und *trisolca*, aber, jedoch nur wenig, gefunden. — In Italien wachsen die in Deutschland gemeinen Arten häufig; man nennt sie daselbst *lente d'acqua*.

Diosc. de m. m. 4, 87. Die Wasserlinse [*φακὸς ὁ τελευμάτων*] findet sich in stehenden Gewässern, ist ein Moos [*μῦκον*], welches wie Linsen [*φακὸς*] aussieht, und wird als kühlendes Mittel gebraucht.

Plin. 22, 25, 70. Die Wasserlinse [*lens palustris*] wächst wild in stehenden Wassern.

Anmerkung. Den zu der Familie der Najaden gehörigen Wasserriemen, *Zostera marina*, Linné, werde ich bei den Alismaceen-Pflanzen mit abhandeln.

K. Familie Kolben-Pflanzen, Spadicifloren.

1) Pistia,

Pistia Stratiotes, Linné. — Wächst zwischen den Wendekreisen in Asien, Afrika, wird noch jetzt als Arznei gebraucht.

⁶⁸³) Der Name bedeutet Flußnachbar; es wächst massenweis im Wasser. Die Vergleichung mit Kunkelblättern paßt einigermaßen auf *Potamogeton natans*, Linné. — Im Text steht eigentlich, das Blatt sei haarig, *δασύ*. Hier würde die Beschreibung auf gar kein *Potamogeton* passen. Man muß entweder annehmen, *δασύ* bedeute: dicht beisammen, oder man muß denken, es durch Abschreiber aus *παχύ* entstanden.

⁶⁸⁴) Wo *Potamogeton natans*, Linné, welcher auch in den Gewässern Asiens häufig ist, in dichten Massen wächst, verwickelt sich jedes große schwimmende Thier und kann nicht fort. Die Pflanze ist daher den Krokodilen gewiß über, nur nicht, wenn sie sich in der Tasche des Jägers befindet.

Diosc. de m. m. 4, 100. Der Stratiotes [στρατιώτης] entsteht auf dem Wasser⁶⁸⁵⁾, und heißt hier und da Fluß-Stratiotes, weil er an der Oberfläche des Wassers schwimmt und keine Wurzel hat. Die Blätter sind wie bei Hauswurz [αἰζώωρ]⁶⁸⁶⁾, aber größer. Dient als Heilmittel.

2) Aron,

Gattung Arum, Linné. — In Griechenland wachsen, nach Fraas' Beobachtung, 7 Arten dieser Gattung: Arum Dracunculus, Linné, und Arum Arisarum, L., in ganz Griechenland, Arum orientale, Schott, und Arum maculatum, L., in Attika und Euböa, Arum (Biarum) tenuifolium hier und da, Arum italicum, Mill., am Taygetus bei Mistra, Arum Dioscoridis, Sibth., auf Euböa. — In Nord-Italien ist Arum maculatum, Linné, und Arum italicum, Lam., nicht selten; letzteres heißt zu Verona aro und lingua de bo. — Frisch sind die Wurzelknollen der Arumarten scharf und gefährlich, stark gekocht oder geröstet dagegen essbar.

Theophr., H. pl. 1, 6, 6. Die Wurzel des Rettigs [ῥαφανίς], der Rohrkolbe [ρογγυλίς], des Aron [ἄρον] und des Safrans [κρόκος] sind fleischig.

Theophr., H. pl. 7, 12, 2. Die Wurzel des Aron und dessen Blätter sind essbar, wenn sie in Essig gekocht sind; jene schmeißt und heilt Zerreißen. Um sie zu stärkerem Wachsthum zu bringen, reißt man erst die Blätter, welche sehr groß sind, ab, wendet sie aus und kehrt sie um; so schlägt sie nicht wieder aus und zieht alle Nahrung zum eignen Gebrauche ein.

Die Drachenwurz [δρακόντιον]⁶⁸⁷⁾ ist eine Art Aron, von den Flecken an ihrem Stamme benannt, hat eine ungenießbare, aber heilkräftige Wurzel.

Nicander, Theriac. v. 882. Drachenwurz [καυλὸν ὁμοκλήτοιον δράκοντος].

Virgil., Eclog. 4, v. 18. Dir wird die Erde ohne den Zuthun rankenden Epheu [edera], Haselwurz [baccar]⁶⁸⁸⁾

⁶⁸⁵⁾ Er schwimmt frei im Wasser, hat büschelförmige Wurzeln.

⁶⁸⁶⁾ Sie sind keilförmig-länglich, und sehen wie bei der linnéschen Gattung Sempervivum [αἰζώωρ] in Rosetten zusammen.

⁶⁸⁷⁾ Arum Dracunculus, Linné.

⁶⁸⁸⁾ Asarum europaeum, Linné.

colocasia [colocasium] ⁶⁸⁹⁾ und glänzenden Acanthus [acanthus] ⁶⁹⁰⁾ darbringen.

Diosc. de m. m. 2, 195. Die große Drachenwurz *παχοντία* ⁶⁹¹⁾ wächst in der schattigen Nähe der Bäume, hat einen alten, aufrechten, fast 2 Ellen hohen Stamm, der beinahe so dick wie ein Wanderstab und so bunt wie ein Drache ist, wobei purpurne Flecken vorherrschen. Die Blätter sind ampferähnlich [*λαπαειδής*] und umfassen einander. An der Spitze des Stammes steht traubenförmige Frucht [*καρπὸς βοτρυοειδής*], anfangs aschgrau, der Reife aber safran- oder scharlachfarb. Die Wurzel ist groß, rundet, weiß, hat eine dünne Rinde. Man sammelt sie zur Zeit, die Frucht sich färbt [*περικαίλειν*], preßt den Saft aus, und trocknet sie im Schatten. Die Zeit des Sammelns fällt in die Weinernte [*πυραμνητός*]; sie wird gewaschen, zerschnitten, mit Riemen gebunden und dann im Schatten getrocknet. Sie dient vielfach als Heilmittel, auch soll Derjenige nicht von einer Viper gebissen werden, der sich mit dem Samen der Drachenwurz die Hände gerieben, oder die Wurzel selbst in der Tasche hat.

Diosc. de m. m. 2, 196. Die andre Drachenwurz *παχοντία ἑτέρα* ⁶⁹²⁾ hat ephenartige [*κισσοειδής*] Blätter, die groß und weiß-gefleckt sind. Der Stamm ist gerade, 2 Ellen hoch, bunt wie eine Schlange, hat Purpurflecken, ist so dick wie ein Spazierstock. An der Spitze steht die traubenartige Frucht, welche erst grün ist, der Reife aber safranfarbig wird [*χροαίλειν*], und einen beißenden Geschmack hat. Die Wurzel ist ziemlich gerundet, zwiebförmig, der *Aron* ⁶⁹³⁾ ähnlich, hat eine dünne Rinde. Man benutzt die Wurzel als Arznei, wickelt auch die Nase in ihre Blätter, weil sie dadurch vor Fäulniß geschützt werden. Auch bekommt die Wurzel gebunden Leuten gut, sie mag roh ⁶⁹⁴⁾ oder gekocht verzehrt werden. Die Bewohner der Balearischen Inseln gebrauchen bei Schmausereien gekochte, in Honig gelegte Wurzel statt Kuchens.

Diosc. de m. m. 2, 197. Das *Aron* [*ἄρον*] ⁶⁹⁵⁾, welches Syrien Lusa [*λούσα*] heißt, hat Blätter wie die Drachenwurz, ist kleiner und weniger gefleckt. Der Stamm ist spannenlang, etwas

⁶⁸⁹⁾ *Arum Colocasia*, Linné. — ⁶⁹⁰⁾ *Acanthus mollis*, Linné.

⁶⁹¹⁾ *Arum Dracunculus*, Linné. — ⁶⁹²⁾ *Arum italicum*, Lam.

⁶⁹³⁾ *Arum maculatum*, L. — ⁶⁹⁴⁾ ? — ⁶⁹⁵⁾ *Arum maculatum*, L.

purpurfarb, wie eine Mörserkeule gestaltet. Er trägt an der Spitze die Frucht, welche safranfarbig ist. Die Wurzel ist weiß, fast wie die der Drachenwurz gestaltet, ist ebenfalls essbar, und dabei weniger scharf. Die Blätter werden zum Verspeisen eingemacht, auch getrocknet und dann als Speise gekocht. Im Ganzen hat die Pflanze alle Eigenschaften der Drachenwurz.

Diosc. de m. m. 2, 198. Das Arisarum [ἀρίσαρον]⁶⁹⁶⁾ ist eine kleine Pflanze, hat eine Wurzel von Olivenform und arzneiliche Eigenschaften.

Plin. 21, 15, 51. In Aegypten steht die Kolokasia [colocasia]⁶⁹⁷⁾, welche Manche auch cyamos nennen, in hohem Ansehen. Man holt sie aus dem Nil, und kaut den Stamm, welcher spinnwebartige Fasern hat, wenn er gekocht ist⁶⁹⁸⁾. Zwischen den Blättern kommt eine ansehnliche Blüthenähre [thyrsus] hervor. Die Blätter sind sehr breit, nämlich in Vergleich mit Baumbblättern, denn der Klette [personata] ähnlich. Die Aegyptier haben übrigens die Erzeugnisse ihres Landes so lieb, daß sie die Blätter der Kolokasia auf verschiedene Art so biegen, daß sie als Trinkbecher benutzt werden können. Jetzt pflanzt man die Kolokasia auch in Italien⁶⁹⁹⁾.

Galenus de alim. facult. 2, 63. Die Wurzel des Aron [ἄρον]⁷⁰⁰⁾ wird wie Kohlrüben [γογγυλῖς] gegessen. In manchen Gegenden hat sie mehr Schärfe, so daß sie der Drachenwurz⁷⁰¹⁾ nahe steht. In diesem Falle muß man das Wasser, worin sie gekocht ist, abgießen, und sie in andres heißes legen, wie man auch mit Kohl [κράμβη] und Linsen [φακὴ] verfährt. — Bei Cyrene hat die Pflanze andre Eigenschaften als hier zu Lande⁷⁰²⁾; denn sie ist dort weder heilkräftig noch scharf, so daß sie selbst brauchbar zur Speise ist als Kohlrüben. Deswegen bringt man auch die Wurzel von Cyrene nach Italien, was dadurch erleichtert wird, daß sie lange ohne zu faulen oder zu keimen gut bleibt. Als Speise ist diese Art natürlich die beste; will aber Jemand zähen Schleim ent-

⁶⁹⁶⁾ Arum Arisarum, Linné. — ⁶⁹⁷⁾ Arum Colocasia, Linné.

⁶⁹⁸⁾ In dem Worte cyamos und dem Ausfaulen des Stammes liegt wohl eine Verwechslung mit den Scereseu des Nil's.

⁶⁹⁹⁾ Auch das aron Plin. 19, 5, 30 gehört zu Arum Colocasia, Linné. — Was Plin. 24, 16, 91, 92, 93 u. 94 sagt, übergehe ich absichtlich.

⁷⁰⁰⁾ Arum maculatum, Linné. — ⁷⁰¹⁾ Arum Draunculus, Linné.

⁷⁰²⁾ Es ist Arum Colocasia, Linné, gemeint.

en, so muß er einer schärferen und heilkräftigen Art den Vorzug
n. Man verzehrt die Wurzel in Wasser gekocht, das mit Senf
w] gewürzt ist, oder in Essig [ὄξυς] gekocht, mit Del und Fisch-
e [γάρον], auch mit allerlei Brühen und Salz und mit irgend
r aus Käse gefertigten Speise.

Galen. de al. fac. 2, 64. Die Wurzel der Drachen-
rz [δρακόντιον]⁷⁰³⁾ kann wie die des Arons als Speise ge-
en werden, wenn man sie zwei- bis dreimal gekocht hat, um ihr
Arzneikraft zu benehmen.

Pallad. de r. r. 3, 24, 14. Im Februar pflanzt man die
llen [bulbus] der Kolokasia⁷⁰⁴⁾; sie lieben einen feuchten,
n Standort, der bewässert werden kann, gedeihen daher am besten
Quellen und Bächen. Die Pflanze kann immer Blätter haben,
n sie, wie die Orangengärten [citretum], durch Bedeckung
Frost geschützt wird.

3) Kalmus,

Arus Calamus, Linné. — Fraas hat diese Pflanze in Grie-
nland nicht gefunden, sagt auch, deren Gebrauch sei jetzt dort
elannt. — In Nord-Italien wächst sie jetzt an mehreren
llen in fließendem und stehendem Wasser verwildert, und heißt
Abst acoro, acoro vero, calamo aromatico. Stammt aus
b-Asien.

Theophr., H. pl. 9, 7. Der Kalmus [κάλamos] wächst
seit des Libanon in einem großen Sumpfe, und erfüllt, wenn er
den ist, die Luft mit Wohlgeruch.

Diosc. de m. m. 1, 2. Der Kalmus [ἄκορον] hat Blät-
wie die Iris [ῖρις], aber schmaler, auch ähnliche, aber mehr ver-
elte Wurzeln, welche nicht gerade in die Tiefe gehn, sondern an
Oberfläche bleiben; sie haben Gelenke, sind weißlich, schmecken
st und riechen nicht unangenehm. Man zieht zum Gebrauche die-
igen vor, welche dicht, weiß, nicht zerfressen und voller Wohlgeruch
). Die Wurzel erwärmt den Magen und ist gegen viele innere
den gut⁷⁰⁵⁾.

Plin. 25, 13, 100. Die Wurzel des Kalmus [acoron]

⁷⁰³⁾ Arum Dracunculus, Linné. — ⁷⁰⁴⁾ Arum Colocasia, Linné.

⁷⁰⁵⁾ Dioskorides spricht noch 1, 17 vom Kalmus unter dem Namen
μνος ἀρωματικός.

schmeckt scharf, riecht angenehm, kommt in bester Sorte aus dem Pontus, nächst dem aus Galatien und Areta; der meiste Ralmus wächst in Kolchis, sowohl am Flusse Phasis, als auch überall in den Gewässern. Frisch hat die Wurzel mehr Kraft als alt. Die kritische ist weißer als die pontische. Man schneidet sie in fingerlange Stücke, legt sie in Schläuche, trodnet sie im Schatten. — Manche Leute nennen auch die Wurzel des Mäuseborns [oxymyraine] acoron; deswegen nennen Andre den Ralmus lieber acorion.

4) Rohrkolben,

Gattung Typha, Linné. — In den Gewässern Griechenlands sind Typha angustifolia, Linné, Typha latifolia, Linné, Typha angustata, Bory, häufig, — in Nord-Italien Typha latifolia, angustifolia und Typha minima, Funck. Man nennt sie daselbst tifa, mazza sorda, sala.

Theophr., H. pl. 1, 4, 3. Der Rohrkolben [τύφη] und einige andre Sumpf- und Teich-Pflanzen haben keine Schwämme im Stamm, und so ist er ganz gleichförmig.

Theophr., H. pl. 4, 10, 4 u. 7. Der Stamm des Rohrkolbens ist blattlos ⁷⁰⁶). — Die zarten Wurzeltriebe werden von Kindern gegessen.

Diosc. de m. m. 3, 123. Der Rohrkolben [τύφη] hat Blätter, welche denen des Cypergrases [κυπερίς] ⁷⁰⁷) ähnlich sind, hat einen glatten, gleichen Stamm, der an seinem Ende verdichtet, haarigen [ἐκκμπποῦμενος] Blüten umgeben ist, was man Anthele [ἀνθήλη] nennt. Die Pflanze wächst in Sümpfen und stehenden Wassern.

L. Familie Palmen-Pflanzen, Palma.

1) Dumpalme,

Hyphäne crinita, Gärtner (Hyph. thebaïca, Martius; Hyph. cucifera, Persoon; Corypha thebaïca, Linné; Cucifera thebaïca, Delile; Douma thebaïca, Poir.). — Diese Palme wächst in Ober-Aegypten, wird etwa 30 Fuß hoch, 3 dick, und zeichnet sich dadurch vor andren Palmen aus, daß sich ihr Stamm, sobald er mehrere Jahre alt ist, in 2 Wipfel theilt, und daß diese sich wieder

⁷⁰⁶) Die Blätter sind tief unten angewachsen.

⁷⁰⁷) Gattung Cyperus, Linné.

fach in Aeste und diese wieder zweifach in Zweige theilen. Die Aeste werden, wie Alexander Ziegler in seiner an vielen Beobachtungen reichen „Reise im Orient, Leipzig, 1855“, bemerkt, zwei verschiedenen Jahreszeiten geerntet, sind reif gelbbraun, so wie kleine Birnen, schmecken süß und gut, dienen als Speise Heilmittel, kommen viel nach Unter-Aegypten zu Markt.

Theophr., H. pl. 4, 2, 7. Der Baum, welchen man Rukhporon [κορυφορόν] nennt, ist der Dattelpalme [φοίνιξ] Stamm [στέλεχος] und Blättern [φύλλον] ähnlich; doch liegt darin Unterschied, daß der Stamm der Dattelpalme einfach ist; die Rukhporon-Palme aber sich zweispaltig [δικρούς] theilt und auch zweifache Aeste hat. Die Endzweige [ῥάβδος] sind kurz und ruthenig. Die Blätter werden wie bei der Dattelpalme zu Flechtwerk geformt; die Frucht ist eigenthümlich, an Größe, Gestalt und Saft der Dattel sehr verschieden. Die Größe betreffend, so füllt sie die Hand; sie ist ferner gerundet, nicht in die Länge gedehnt.

Farbe ist gelblich; der Saft schmeckt süß und lieblich. Die Aeste sitzen einzeln, nicht wie bei der Dattel in Menge zusammen.

Kern [πυρήν] ist groß und sehr hart. Man drechselt daraus Gefäße für bunte Decken. Das Holz ist vom Dattelholz sehr verschieden; dieses ist locker, faserig und grün, jenes aber dicht, schwer fleischig, geschnitten sehr kraus und hart. Die Perser schätzen es sehr zu Bettgestellen.

Nachtrag. Wahrscheinlich ist der Ροῦξ [ροῖξ] des Theophrast seiner Rukhporon-Palme, also mit der Dummpalme, einerlei. Theophr., H. pl. 2, 6, 10.

2) Zwergpalme,

Chamaerops humilis, Linné, hat fächerförmige, gestielte Blätter, in einem Kolben beisammen stehende Blüthen, olivenförmige Früchte. Der Stamm erhebt sich meist kaum über den Boden. Die Wurzeln und jungen Triebe werden gegessen, die Blätter zu Flechtwerk verwendet. — In Griechenland findet man heutiges Tages Zwergpalme nicht; dagegen ist sie in Sicilien häufig, überdeckt im südlichen Spanien große Landstrecken, wächst auch an den kältesten Stellen Italiens.

Theophr., H. pl. 2, 6, 11. Die Zwergpalme [χαμαιόφυλλον] ist eine von der Dattelpalme ganz verschiedene Palme.

Sie lebt fort, wenn man ihr den Gipfeltrieb nimmt, und treibt der Wurzel, wenn man den Stamm am Boden weghebt. Frucht und Blätter sind ganz anders als bei der Dattelpalme. Blätter sind breit und biegsam, und werden gebraucht, um Matten zu flechten. Auch in Kreta wachsen viele Zwerg- und mehr noch in Sicilien.

Colum. de r. r. 3, 1, 2. Die Zwergpalme [campestris] ist ein Strauch [frutex], und wird durch ihre [surculus] vermehrt.

Diosc. de m. m. 1, 149. Die Kerne [πυρήν] der Datteln [φοίνιξ] ⁷⁰⁸⁾ werden in einem ungebrannten Krüge ausgetrocknet, dann, wenn sie erloschen sind, mit Wein gewaschen, in Pulver verwandelt, und zu Salbe verwendet, mit welcher die Wunden und Geschwüre schön schwarz gefärbt werden. Sind sie beim ersten Mal noch nicht gut geworden, so wiederholt man das Glühen. Der Asche solcher Kohle hat die Eigenschaft, zusammenzuziehen, und die Poren der Haut zu verstopfen, heilt auch mit Zusatz von Balsam [ράρδος] ⁷⁰⁹⁾ Bläschen, welche im Auge entstehen, Fehler der Haut, das Ausfallen der Augenwimpern. Mit Wein gemischt, das Pulver gebraucht, um Fleischausschwülze zu hemmen und auf Wunden zu erzeugen. — Zu allen diesen Zwecken sind die Kerne der Datteln von Theben in Aegypten und die der Zwergdatteln [χαμαιζηλος φοίνιξ] am brauchbarsten.

3) Dattelpalme,

Phönix dactylifera, Linné. Die eigentliche Heimath dieses vollen, äußerst nützlichen Baumes sind die Landstrecken, welche die Sahara im Norden und Süden begrenzen, ferner Nubien, Aegypten, Arabien, das südliche Persien. Zu vollem Gedeihen bedürfen sie feuchten, salzigen Boden und eine von Wüstengluth erhitzte Luft. — Im ganzen nordafrikanischen Küstenstriche fehlt die Dattelpalme nicht, jedoch sind ihre Früchte im Vergleich mit den in Indien wachsenden sehr gering, was auch von sämmtlichen in Südindien reisenden gilt. „In Griechenland wird“, wie Fraas sagt, der Dattelpalmenbaum überall zur Zierde gezogen, trägt aber allein bei A-

⁷⁰⁸⁾ Hier ist φοίνιξ der allgemeine Name der Palmen.

⁷⁰⁹⁾ Gattung Valeriana, Linné.

te. Man nennt ihn *κουρμαδιά*, auch *φοβία*, die Früchte
: und *κουρμάδες*." — In Italien gedeiht die Dattelpalme
besten Stellen. Das an den Apenninen gelegene Dorf
: zieht so viele Datteln, daß ihm der Verkauf der Früchte
Gewinn bringt; auch bei Nizza, San Remo und Genua
hlschmedende Datteln gezogen. Die Italiäner nennen
palma, die Frucht dattero. Im südlichen Frankreich
ières, im südlichen Spanien z. B. bei Valencia, Se-
laga Dattelbäume mit wohlschmedenden Früchten häufig,
: bei Alicante steht ein Dattelwäldchen von mehreren tau-
men, über welches z. B. Alexander Ziegler in seiner
verthen „Reise in Spanien, Leipzig, 1852“, berichtet. In
l stehen nicht wenige Dattelpalmen mit eßbaren Früchten
n.

alten Griechen und Römer hatten schon eine große
ir diesen herrlichen Baum; daher gebe ich die ihn betref-
llen der Schriftsteller in bedeutender Anzahl.

1er., Od. 6, 162. Auf Delos, so sprach Odysseus, habe
: Altare des Apollo einen jungen Dattelpalmen-Stamm
[ἐὸν ἔρνος] gesehen ¹¹⁰).

1er., Hymn. in Apoll. v. 117. Als Latona auf die
is kam, legte sie sich auf weichem Rasen nieder, und schlang
um eine Dattelpalme.

odot. 1, 193. In Assyrien, zwischen dem Euphrat und
znet es nur selten; allein der Boden wird überall künstlich
lüssen aus bewässert, und ist unvergleichlich fruchtbar, ins-
n Getreide. Bäume fehlen fast ganz, und namentlich
keinen Feigenbaum, keinen Weinstock, keinen Oli-
i. Nur Dattelpalmen [*φοβία*] wachsen überall, und
ichte, aus welchen man Speisen, Wein und honigsüßen
nnt. Die Leute hegen und pflegen ihre Palmen sehr gut,
die Blüthenrispe [*καρπὸς*] der männlichen Stämme [*φοίνιξ*
die fruchttragenden [*βαλανηφόρος*], damit die Gallwespe
jenen auf diese übergeht und sie zur Reife bringt. Ge-
is nicht, so fallen die Früchte ab. Es tragen nämlich die

auf Delos wachsen auch in unsrer Zeit, wie Fraas berichtet, Dat-

männlichen Dattelpalmen in ihren Rispen Gallwespen wie die Feigenbäume [ὄλυνθος] ⁷¹¹⁾.

Herodot. 1, 194. Die Leute, welche oberhalb Babylon wohnen, kommen nach dieser Stadt größtentheils mit Rähnen zu Markt, welche theils groß, theils klein sind, und immer von 2 Ruderern gelenkt werden, bei denen auf kleinen Fahrzeugen sich Ein Esel befindet, während deren auf größeren mehrere sind. Die Fahrzeuge sind aus Weiden [ἰτέη] gebaut, welche aus dem Lande der oberhalb Assyrien wohnenden Armenier kommen, und das Weidengeflecht ist auswendig mit Häuten überzogen. In Babylon wird die Waare sammt dem Weidengeflecht verkauft; die Häute werden von den Eseln wieder zurückgetragen. Uebrigens besteht die Ladung in der Regel aus Schafen, die mit Palmwein [φοινικήσιος οἶνος] gefüllt sind ⁷¹²⁾.

Herodot. 4, 172, 182 u. 183. Geht man von der Oase der Ammonier zehn Tagereisen weit auf dem Sandstreifen ⁷¹³⁾ hin, welcher sich vom ägyptischen Theben bis zu den Säulen des Herkules ⁷¹⁴⁾ erstreckt, so kommt man zu einer andren Oase, welche Lagila ⁷¹⁵⁾ heißt, woselbst es Wasser, Menschen und eine Menge fruchttragender Dattelpalmen gibt. Hieher wandern die Nasamonen jedes Jahr im Herbst, um sich mit Datteln zu versorgen. — Zehn Tage

⁷¹¹⁾ Die Dattelpalmen sind theils männlich, theils weiblich. Stehen die männlichen fern von den weiblichen, so nimmt man die Rispen von jenen ab und bindet sie an die weiblichen Rispen, damit der Blüthenstaub die Stempel sicher berührt. Gallwespen sind nicht vorhanden.

⁷¹²⁾ Carl Ritter, der berühmte Verfasser der Erdfunde, zeigt in seiner Abhandlung über die geographische Verbreitung der Dattelpalme, daß der weinartige Getränk, welches man aus dem Saft des Stammes oder der zerbrochenen Blüthenrispe gewinnt, nicht als Handelswaare dienen kann, weil sich schon binnen 24 Stunden in Essig verwandelt, und weil es nirgend in großer Menge gewonnen werden kann, indem das Abzapfen die Bäume ruiniert. Dagegen läßt sich derjenige Wein leicht ein Jahr oder einige Jahre aufbewahren, welchen man aus der Abkochung der Dattelfrüchte gewinnt. Die gewonnene Flüssigkeit läßt man 10 bis 12 Tage in irdnen Krügen gähren. Heutzutage wird solcher Wein namentlich in Nubien bereitet, und der Nubier pflegt ihn tagtäglich in ihm zu berauschen. — ⁷¹³⁾ Wüste Sahara.

⁷¹⁴⁾ Das heißt bis zur Straße von Gibraltar, wie man sie jetzt nennt. Säulen des Herkules hießen sonst der an der benannten Straße in Afrika gelegene Berg Abyla und der ihm in Europa gegenüber liegende Namens Kalpe.

⁷¹⁵⁾ Nach Carl Ritter im südlichsten Theile der Cyrenäica.

sen von Augila ist wieder eine Oase, welche Wasser, Salz, und ich den übrigen Oasen fruchttragende Dattelpalmen in Menge hat.

Herod. 7, 69. Die in dem Heere des Xerxes dienenden Neger kamen aus dem hinter Aegypten liegenden Lande, waren in Leoparden- und Löwenfelle gekleidet, und führten lange Bogen, welche aus Stielen der Palmblätter [φοίνικος σπάθη] gefertigt und unter 4 Ellen lang waren ⁷¹⁶⁾. Ihre Pfeile waren von Rohr [λαμυρος διοτρός] gemacht, und deren Spitze bestand nicht aus Eisen, sondern aus Stein. Die Spitze ihrer Spieße bestand dagegen aus einem Gazellenhorn [κέρας δορκάδος]; auch führten sie beschlagene Schilden. Gingen sie in die Schlacht, so färbten sie ihren Leib vorher: Hälfte mit Gyps, zur Hälfte mit Mennige.

Xenophon, Anabasis Cyri 2, 3, 10 u. 14. Als sich Xenophon mit dem griechischen Heere zwischen Babylon und Sitace befand, kam er an verschiedne mit Wasser gefüllte Kanäle, über die ohne Brücken nicht gehen konnte. Er baute daher Brücken aus Dattelpalmen [φοίνιξ], und quartierte dann seine Leute in Dörfern ein, wo großer Vorrath von Getreide, von Dattelwein [οίνος φοινίκων] und Dattellessig [ὄξος ἐψητὸν ἀπὸ τῶν φοινίκων] war. Die Datteln [βάλανος φοινίκων] selbst, welche dem Gedeihen gegeben wurden, waren so wie die, welche man in Griechenland sieht; diejenigen aber, welche für die Herrschaft bestimmt waren, hatten eine wundervolle Schönheit und Größe. Der Farbe nach waren sie dem Bernstein gleich. Auch wurden sie getrocknet zum Verzehren aufbewahrt. Aß man die getrockneten zum Trank, so schmeckten sie zwar süß, bewirkten aber Kopfweh. Dort aßen die Soldaten zum ersten Mal das Palmenhirn [ἐγκέφαλον τοῦ φοίνικος] ⁷¹⁷⁾; sie bewunderten das Ansehn und den eigenthümlich angenehmen Geschmack dieser Speise; aber sie bewirkte ebenfalls starkes Kopfweh. Uebrigens stirbt jede Palme ab, wenn ihr das Hirn genommen ist.

Xenophon, Cyropädia 7, 5, 11. Als Cyrus der Aeltere in Babylon über einem Wassergraben Thürme baute, legte er erst hinter den Graben Stämme von Dattelpalmen, und stellte die Thürme auf diese. Die Dattelpalmen haben aber die Eigenschaft, daß sie sich,

⁷¹⁶⁾ Unter σπάθη ist hier die Mittelrippe des Blattes zu verstehen, welche man jetzt bei uns als Spazierstock benutzt.

⁷¹⁷⁾ Gipseltrieb.

wenn sie wagrecht gelegt und mit einer Last beschwert werden, gleich dem Rücken lasttragender Esel aufwärts biegen ⁷¹⁸⁾.

Theophr., H. pl. 1, 13, 5. Die männliche Dattelpalme [τῶν γοινίκων ὁ ἄρσεν] soll wirkliche Blüthen haben, die weibliche [τῶν γοινίκων ὁ θήλυς] aber nicht [οὐκ ἀνθεῖν], sondern ohne Weiteres Frucht tragen [εὐθὺ προγαίνειν τὸν καρπὸν] ⁷¹⁹⁾.

Theophr., H. pl. 1, 14, 2. Bei der Dattelpalme drängt sich alle Lebenskraft nach oben; sie treibt aus dem Gipfel alle Blätter und Früchte ⁷²⁰⁾.

Theophr., H. pl. 2, 2, 2. Die Dattelpalme wird durch Samen vermehrt, bei Babylon auch, wie Einige behaupten, indem man aus Zweigen [ράβδος] Stecklinge macht [μοσχεύειν] ⁷²¹⁾.

Theophr., H. pl. 6, 6. Zucht und Pflege der Dattelpalme sind ganz eigenthümlich. Man steckt nämlich 4 Kerne in ein Loch, und legt davon 2 unten hin und die 2 andren drauf, alle 4

⁷¹⁸⁾ Jetzt ist die oberhalb Babylon gelegene, ehemals reich bevölkerte, von vielen Kanälen bewässerte, herrlich angebaute, äußerst fruchtbare, überall mit Palmen geschmückte Ebene fast menschenleer, eine baumlose Wüste. S. Carl Ritter's Erdfunde, Bd. 10, S. 18.

⁷¹⁹⁾ Die männlichen Blüthen bilden große Rispen; jede Rispe ist in der Scheide gehüllt; jede Blüthe hat einen dreizähligen Kelch und drei Kronblätter. — Alles Das gilt aber auch von den weiblichen Blüthen. — Die Bemerkung des Theophrast, „daß nur die männliche Dattelpalme wirkliche Blüthen habe“, mag also wohl daraus entstanden sein, daß nur die männlichen Blüthen deutlich in die Augen fallende Staubgefäße haben. — ⁷²⁰⁾ Die Bemerkung ist richtig; die Blüthenrispen sitzen über der Basis der Blätter.

⁷²¹⁾ Siehe Theophr., Hist. plant., ed. Wimmer, Vratisl. 1842, p. 65. — Kurt Sprengel gibt im zweiten Bande seiner Ausgabe von Theophrast's Naturgesch. der Gewächse, Altona, 1822, Seite 63, folgende Erklärung: „Rämpfer bezeugt (amön. exot. p. 675), daß die Dattelpalme an sehr fruchtbaren Orten in Persien Ausläufer bilde, welche in zwei Jahren oft Mannshöhe erreichen, wo sie dann in Baumschulen verpflanzt werden. Auch gibt es, außer, noch andre Sproßlinge, die oben in der Krone der Palme, bisweilen auch in der Seite hervortreiben, aber gleich weggeschnitten werden müssen, weil sie der Mutterpflanze die Nahrung entziehen. Herrera sagt, daß sich die Palmen auch Kerne und Zweige fortpflanzen, und daß es bisweilen auch Ausläufer gebe. Gasca und Cabeza y Mora ziehen die Vermehrungsart durch Ausläufer vor. Agricult. 2, 373 u. p. 375 u. p. 381.“ — Ferner sagt Fée (Bibliothèque latine-françoise, publiée par Panckoucke, Hist. nat. de Plin., tome 9, p. 113): „Ich habe in Spanien bei Elvas einen Dattelftamm gesehen, der sich deutlich in 7 Aeste theilte, welche alle aus derselben Stelle kamen.“

ist die gewölbte Seite nach oben kommt; denn aus dieser treibt der
 ein [ἐκφύσις], nicht aus der gefurchten Seite. Man legt übrigens
 2 obere Kerne so auf die 2 unteren, daß sie an letzteren die
 Stelle nicht verdecken, aus welcher der Keim hervorbricht. Diese
 Stelle kennen erfahrene Leute recht gut. Der Zweck, warum man
 mehrere Kerne in Ein Loch legt, besteht übrigens darin, daß sich die
 Wurzeln und Stämme so verflechten sollen, daß ein einziger Baum
 daraus entsteht, welcher dann sehr kräftig wird, während ein einzelner
 nur einen schwächlichen Trieb gibt. — Will man die Dattel-
 palme durch den Stamm vermehren, so nimmt man ihr den Gipfel-
 trieb, in welchem das sogenannte Gehirn steckt. Nun schneidet man
 am Stammende ein 2 Ellen langes Stück ab, gibt ihm von unten
 einen Spalt, steckt es in feuchte Erde. — Dieser Baum liebt übr-
 igens salzigen Boden; deswegen düngen ihn die Leute mit Salz,
 wenn dieses im Boden fehlt. Es wird aber nicht unmittelbar um
 die Wurzeln gestreut, sondern in einiger Entfernung vom Stamme,
 und zwar etwa achtehalb Pfund. Der Beweis dafür, daß Salz der
 Dattelpalme zuträglich ist, liegt darin, daß der Boden überall salzig
 ist, wo sie in Menge gedeiht, wie in den datteldreichen Ländern Ba-
 bylonien, Libyen, Aegypten, Phönicien; in Cölesyrien sollen nur an
 drei salzreichen Orten Datteln wachsen, die man lange aufbewahren
 kann; die dort an andern Orten gewachsenen sollen zwar frisch schmack-
 haft und eßbar sein, sich aber nicht lange halten.

Auch die Bewässerung liebt dieser Baum außerordentlich. —
 Was die Düngung mit Mist betrifft, so ist man verschiedner Mei-
 nung. Einige sagen, er wolle keine und sie sei ihm schädlich. Andre
 behaupten im Gegentheil, er gedeihe danach vortrefflich, nur müsse
 man ihn dabei stark bewässern, wie man es in Rhodus macht.

Ist die junge Dattelpalme ein Jahr alt, so verpflanzt man sie,
 und streut auch gleich Salz auf den Boden. Nach 2 Jahren wird
 sie wieder versetzt, denn Das ist ihr sehr gedeihlich. In der Regel
 verpflanzt man die Dattelpalmen im Frühjahr, in Babylon aber zur
 Zeit, wo der Hundstern aufgeht; sie sollen dann leichter anwachsen.
 So lange der Baum noch jung ist, beschneidet man ihn gar nicht,
 bindet aber die Blätterkrone zusammen, so daß sie nicht herabhängt.
 Später, wenn der Stamm eine gewisse Stärke erreicht hat, schneidet
 man von den unteren Blättern so viel weg, daß von jedem nur ein
 spannenlanges Stück bleibt. — So lange der Baum jung ist, trägt

er kernlose Früchte; später enthalten sie einen Kern. — In Syrien soll man an den Dattelpalmen gar nichts thun, als daß man sie auspugt und bewässert. Das Quellwasser lieben sie weit mehr als das Regenwasser.

Die Dattelpalmen sind verschieden, und zwar vorzüglich darin, daß es welche gibt, die fruchtbar, und andre, die unfruchtbar sind. Aus den letzteren macht man in Babylonien Betten und andre Geräthschaften. Unter den fruchtbaren unterscheidet man wieder die männlichen und die weiblichen; die männlichen treiben zuerst Blüten aus der Scheide, die weiblichen aber ohne Weiteres längliche Früchte. — Auch die Früchte selbst sind verschieden. Manche haben gar keinen Kern [*καρπὸς ἀνύρηρος*], andre einen weichen [*καρπὸς μαλακονύρηρος*]. Der Farbe nach gibt es weiße, schwarze, gelbe. Auch die Gestalt ist sehr verschieden, und es gibt einige, die rund wie Äpfel sind. Einige haben eine so bedeutende Größe, daß vier auf die Elle kommen ⁷²²⁾; andre sind so klein wie Kichern [*ἐρεβινθος*]. Auch im Geschmack liegt ein großer Unterschied. Die vorzüglichste Sorte unter den weißen und schwarzen ist die sogenannte Königsdattel; sie zeichnet sich durch Größe und Güte aus, soll aber sehr selten sein und fast nur in dem Garten des alten Bagoas ⁷²³⁾ bei Babylon vorkommen. — In Cypern wächst eine eigenthümliche Sorte von Dattelpalmen; ihre Früchte werden zwar nicht reif, schmecken aber doch während sie noch unreif sind, ungemein lieblich und süß, und die Süßigkeit ist von ganz besonderer Art. — Es gibt auch eine Sorte, die nicht groß und hoch wird, dagegen schon im dritten Jahre Früchte trägt, und sich dann ferner durch Fruchtbarkeit hervorthut. Von dieser Sorte wachsen viele auf Cypern. In Syrien und Aegypten wachsen Dattelpalmen, welche im vierten und fünften Jahre, wenn sie mannshoch sind, Früchte tragen. Auf Cypern kommt auch eine Sorte vor, welche breitere Blätter hat, auch größere, eigenthümlich gefaltete Früchte trägt. Letztere gleichen an Größe den Granatäpfeln [*ῥόα*], sind aber länglich. Dem Geschmack nach sind sie geringer als andre, und den Granatäpfeln ähnlich. Man kaut sie denn nur aus, und spuckt die festeren Theile weg.

Die Dattelpalme ist eigentlich ein Baum mit einfachen und

⁷²²⁾ Herodot. 2, 149 gibt die Elle zu 1½ Fuß an.

⁷²³⁾ Bagoas war ein mächtiger Mann zu Babylon.

getheiltem Stamm [*μονοστελεχῆς καὶ μονοφυῆς*]; jedoch kommen in Aegypten auch welche vor, deren Stamm sich in zwei Theile spaltet⁷²⁴⁾, und bis zur Theilung 5 Ellen hoch wird. Auch in Kreta theilen sich einzelne in zwei, andre in drei Theile spalten; in Lapäa gibt es sogar welche mit fünf Wipfeln. Natürlich kommt in fruchtbareren Gegenden die Theilung und überhaupt eine Verschiedenheit der Arten leichter vor.

Theophr., H. pl. 2, 8, 4. Um es dahin zu bringen, daß die Früchte der Dattelpalmen am Baume bleiben und reif werden, fährt man so: Man schneidet von dem männlichen Stamme die Blüthenscheide [*σπάθη*] ab, und schüttelt sogleich Alles, was von ihr abgeht, Blüthentheile und Samenstaub [*κονιορτός*], auf die Früchte der weiblichen Blüthenscheide; weiblich nennt man aber die fruchttragenden Stämme.

Theophr., H. pl. 3, 3, 5. In Babylonien zeigt die Dattelpalme eine wunderbare Fruchtbarkeit; in Griechenland dagegen reift die Frucht nicht zur Reife, ja es zeigt sich in einigen Gegenden nicht einmal eine Spur von Frucht.

Theophr., H. pl. 4, 3, 1 u. 5 u. 7. In Libyen wächst die Dattelpalme in der Gegend, wo die Masamonen wohnen, im Tempel des Ammon und anderwärts. — Wo es in Libyen niemals regnet, der Boden aber salzig und zugleich in geringer Tiefe mit süßem und salzigem Wasser naß ist, da wachsen schöne, große Dattelpalmen. Hieraus geht hervor, daß die Palmen ihre Nahrung vom Boden und zum Theil auch aus dem Thau beziehen.

Theophr., H. pl. 4, 4, 13. Im Lande Gedrosien bringt der Frost roher Datteln Erstickung hervor.

Theophr., H. pl. 5, 3, 6. Das Holz der Dattelpalme ist leicht, gut zu bearbeiten, weich wie das der Korleiche [*γελλός*], doch besser, denn es ist zäh, das der Korleiche dagegen brüchig. Deswegen macht man jetzt die Götterbilder lieber aus Palmen- als Korleichenholz.

Theophr., H. pl. 5, 6, 1. Dattelstämme tragen, wag-

⁷²⁴⁾ Kann eine Verwechslung mit der Dampalme sein, welche Theophrast unter dem Namen *κονιοφόρον* beschreibt, Hist. plant. 4, 2, 7. — Wahrscheinlich ist aber die eigentliche Dattelpalme gemeint, welche auch zuweilen im Wipfel Seitentriebe macht, worüber Num. 721 zu sehn.

recht liegend, große Lasten, und biegen sich dabei nicht, wie andre Hölzer, nach unten, sondern nach oben ⁷²⁵⁾).

Theophr., H. pl. 5, 9, 5. Das Holz der Dattelpalme soll beim Verbrennen vorzüglich viel Rauch geben.

Artemidorus, Geographumena, fragm. An der Südküste der Sinai-Halbinsel ⁷²⁶⁾ steht ein wasserreicher Dattelpalmbaum [ποιρικήν εὐδρος] in hohen Ehren, weil ringsum alles Land verbrannt, ohne Wasser und ohne Schatten ist. Die große Fülle der trefflichen Früchte, welche dieser Wald trägt, erregt Staunen. Die Aufsicht über den Wald führt ein Mann nebst seiner Frau; sie gehen in Thierfelle gekleidet, leben von den Dattelfrüchten, und schlafen die Nacht, um vor den vielen dort hausenden wilden Thieren sicher zu sein, auf den Bäumen.

Varro de r. r. 1, 22, 1 u. 2. Was man auf dem Landgut selbst verfertigen kann, darf nicht gekauft werden; dahin gehören auch Dinge, die aus Hanf [cannabis], Flachs [linum], Simsen [juncus], Palmen [palma], Binsen [scirpus] geflochten werden wie Stricke, Seile, Decken.

Diodorus Siculus 2, 55. In Africa ⁷²⁷⁾ tragen die Dattelpalmen dünne, kleine, bittere Früchte; in Syrien dagegen sind sie ausgezeichnet süß, groß und saftig. Noch weit größere wachsen aber in Arabien und Babylonien, wo sie 6 Querfinger lang werden und theils gelb, theils scharlachroth, theils purpurfarbig sind, so daß sich das Auge eben so wohl an ihnen ergötzt als der Mund. Die Stämme der Dattelpalmen wachsen hoch empor, und haben bis zum Gipfel keine Aeste. Der Gipfel besteht aus Zweigen ⁷²⁸⁾, welche entweder im Kreise ausbreiten, während am Stamme zwischen den die Fruchtrispen aus der durchbrochenen Rinde hervorkommen; die

⁷²⁵⁾ Die Eigenschaft der Dattelpalmen, sich nach oben zu biegen, von welcher schon bei Xenophon, Cyr. 7, 5, 11 die Rede gewesen, muß jedenfalls auch die Einwirkung von Feuchtigkeit kommen, die von der einen Seite einströmt, während auf der andern das Holz trocken wird; es muß also ein sogenanntes *Werfen* des Holzes Statt finden.

⁷²⁶⁾ Die von Artemidor bezeichnete Stelle ist nach Carl Ritter („*geogr. Verbreitung der Dattelpalme* S. 241“.) das bekannte Ras Roham am Eingang des Golfs von Aila, dem in Westen der heutige Hafen von Tor (Tor der Tor) vorliegt, und dessen Umgebung bis jetzt durch Palmenpflanzungen noch würdig ist. — ⁷²⁷⁾ Dem nördlichen Küstenstrich. — ⁷²⁸⁾ Blättern.

le Aeste des Wipfels legen sich nach Einer Seite hin, wie das nur einer geblasenen Fadel; bei andren richten sich die Aeste nach bei entgegengesetzten Seiten, so daß sie ein doppeltes Laubendach den, was höchst malerisch aussieht.

Diodor. Sic. 3, 40. Südlich von Ptolemais in Aegypten, sich beim Vorgebirge Taunus die Küste ostwärts wendet, und zur Zeit der Sommer-Sonnenwende 2 Stunden lang der Schatten nach Süden statt nach Norden fällt, gibt es Datteln von unglaublicher Größe und verschiedne andre, bei uns unbekannte Früchte von jedem Geschmack.

Diodor. Sic. 3, 41 u. 42. Auf der arabischen Küste des östlichen Meeres finden wir, wenn wir von der Spitze beginnen, eine Gegend, die ihres Nutzens wegen hoch in Ehren steht, das Dattelland ⁷²⁰⁾ genannt wird, und überreich an köstlichen Datteln ist. Sie ist von kühlen Quellen und Bächen bewässert, grün und äußerst blühend, während um sie her Alles von fließendem Wasser leer, heiß und unfreundlich ist. Dort steht ein sehr alter, von festem Stein gebauter Altar, dessen Inschrift mit unbekannten Buchstaben geschrieben ist. Der Tempeldienst wird von einem Manne und einem Weibe versehen, die ihr Lebenlang das Priesterthum verwalten. Die dort wohnenden Leute schlafen aus Furcht vor wilden Thieren auf den Dächern. — In dem genannten Palmenwald ward früherhin alle 5 Jahre ein großes Fest gefeiert, welches die Leute aus der ganzen Gegend zu besuchen pflegten, um in dem dortigen Tempel den Göttern große Opfer von fetten Kameelen zu bringen, und zugleich das dortige Wasser, welches für sehr gesund galt, mit in die Heimath zu nehmen.

Diodor. Sic. 19, 98. Die Gegend um den Asphalt-See ⁷³⁰⁾ in der Provinz Idumäa ist glühend, übelriechend, macht die Einwohner tränklich und gestattet ihnen nur eine kurze Lebenszeit. Ubrigens ist sie an allen Stellen, wo sie von Flüssen oder Quellen bewässert wird, sehr fruchtbar und mit vielen Dattelpalmen bepflanzt.

Horat., Satir. 2, 4, v. 83. Der mit buntem Marmor gepflasterte Fußboden des Speisezim mers wird mit Besen gekehrt, die aus Palmenfasern gemacht sind.

⁷²⁰⁾ Hier ist die Anm. 726 bezeichnete Gegend gemeint.

⁷³⁰⁾ Das Todte Meer.

Colum. de r. r. 11, 2, 90. Auch in den langen Winterabenden kann sich der Landmann recht nützlich beschäftigen. Bei den Weingärten, so kann er Pfähle glätten und spitzen; ist die Gegend reich an *Ferula* [ferula] und Rork [cortex], so muß er Bienenstöcke machen; ist sie reich an Palmen [palma] und Spargras [spartum], so flucht man allerlei Körbe.

Colum. de r. r. 5, 5, 15. Mein Onkel Marcus Schemella, ein ausgezeichnete Landwirth in der Provinz Bätica⁷³¹⁾, schützte in der heißesten Jahreszeit seine Weinstöcke gegen die andörrrende Hitze mit aus Palmen geflochtenen Decken [palmea tegmina].

Strabo 15, 2, 2 (pag. 720). In der von den Ichthyophagen bewohnten Landschaft Ariana's sieht man keinen Baum mit Ausnahme der Dattelpalme, ferner eines stacheligen Strauches und der Tamariske [μυρική⁷³²⁾]. Ihre Netze machen die Eingekerkerten aus dem Saft der Dattelpalme [φλοιὸς φοινίκινος].

Strabo 15, 2, 5 u. 7 (p. 722 u. 723). Als Alexander durch Gedrosia, eine Landschaft Ariana's, zog, mußte er in den ersten Hunger und Kummer erdulden, und das Heer konnte nur mit Datteln und Dattelhirn⁷³³⁾ gerettet werden. — Er wendete sich sodann der Küste zu, fand dort genügend viel trinkbares Wasser, und marschirte dann wieder landeinwärts. Dort wuchs eine Pflanze, die dem Lorbeer [δάφνη] ähnlich sah, die Lasthiere aber, welche davon fraßen, unter Zuckungen und Schaumerguß tödtete. Eine saftige Pflanze, deren saftige Früchte wie Gurken auf dem Boden lagen, hatte die Eigenschaft, daß jeder Tropfen des Saftes, der auf das Auge eines Thieres fiel, das Auge durchaus blind machte. Viele Soldaten starben auch an dem Genuß unreifer [ἄμωτος] Datteln.

Strabo 15, 3, 1 (p. 727). Die Küste Persiens ist auch von ihm den Namen führenden Meerbusen hin heiß, windig, arm an Früchten mit Ausnahme der Datteln.

Strabo 15, 3, 10 (p. 731). Die persische Landschaft Sus hat eine glühend heiße Luft; deswegen belegen die Leute ihre Dächer 2 Ellen hoch mit Erde. Diesen Druck halten die Dattelsämme, welche als Dachbalken dienen, gut aus, denn sie werden

⁷³¹⁾ Im südwestlichen Spanien.

⁷³²⁾ Gattung *Tamarix*, Linné.

⁷³³⁾ Gipfeltrieb der Dattelpalme.

älter je härter, und krümmen sich unter der Last nicht abwärts, sondern aufwärts ⁷³⁴⁾).

Strabo 16, 1, 5 (p. 739). Wegen Mangels an andrem Holz gebraucht man in Babylon Dattelsämme beim Hausbau, zu Ballen, zu Pfosten. In Babylonien wächst zwar Strauchholz, aber kein Baum mit Ausnahme der Dattelpalme, welche dort häufig vorkommt, wie auch in Susiana, an der persischen Küste und Karmanien.

Strabo 16, 1, 14 (p. 742). Babylonien trägt mehr Gerste, irgend ein anderes Land; die übrigen Bedürfnisse befriedigt die Dattelpalme, denn sie liefert Brod, Wein, Essig, Honig, Mehl allerlei Flechtwerk; die Kerne dienen dem Schmid als Kohle, geweiht zum Mästen der Ochsen und Schafe.

Strabo 16, 2, 41 (p. 763). In Syrien liegt die Ebene Chama, von einem Gebirge fast theaterartig umgeben; in dieser Ebene ist ein Dattelwald [*γωνιχών*], welcher aus Dattelpalmen und andern Obstbäumen besteht, sich 100 Stadien ⁷³⁵⁾ weit hinzieht, gut bewässert und überall bewohnt ist. — Nur in diesem Walde, ferner in Babylonien und dem östlich davon liegenden Landstrich wächst die Feigendattel [*καρυωτός φοίνιξ*] ⁷³⁶⁾.

Strabo 16, 4, 25 (p. 782). Im arabischen Gewürzland [*ἡ ἀρωματοφόρος*] wird der Wein vorzugsweis aus Dattelpalmen gewonnen.

Strabo 17, 1, 51 (p. 818). In ganz Aegypten ist die Dattelpalme von geringer Sorte, und trägt um das Delta und Alexandria Früchte, die nicht gut schmecken; in der Thebais dagegen wachsen ausgezeichnet gute Datteln. Es gibt übrigens in der Thebais wie in Judäa außer der gemeinen Dattel auch die Feigendattel [*καρυωτός*], doch ist die thebaische härter und wohlgeschmeckter. Die allerbesten Datteln wachsen dort auf einer Insel.

Strabo 17, 2, 2 (p. 821). Die jenseit Aegyptens wohnenden Aeger leben von Hirsen [*κέρυκος*] und Gerste [*κριθή*], bereiten sich auch aus beiden Getränke. Statt Olivenöls dient bei ihnen Butter und Talg. Sie haben ferner keine Baumfrüchte mit Ausnahme weniger Datteln in den königlichen Gärten. Einige

⁷³⁴⁾ Siehe Anm. 725. — ⁷³⁵⁾ Das Stadium beträgt 625 Fuß.

⁷³⁶⁾ Eine seltene Dattelsorte.

essen auch Gras [πόα], zarte Sprossen, Lotus [λωτός]⁷³⁷⁾ und die Wurzeln von Rohr [κάλαμος]. Die Häuser der Städte werden aus Palmenholz und Backstein gebaut. Von Gewächsen ist die Dattelpalme häufig, ferner die Myxa [περσέα]⁷³⁸⁾, das Ebenholz [ἔβενος] und der Johannisbrodbaum [κερατρία] in Menge vorhanden.

Strabo 17, 3, 23 (p. 838). Im Lande der Libyer, hinter der Syrte und Cyrenäa, liegt ein wasserreicher, mit Datteln bewachsener Ort, welcher dem Ammonium ähnlich ist.

Diosc. de m. m. 1, 148 u. 149. Die Dattelpalme wächst in Aegypten. Man sammelt von ihr im Herbst grünlichgelbe, unreife Früchte, welche wie Quitten riechen und *Poma* [πόμα] heißen. Läßt man sie reif werden, so heißen sie *Phönikabalane* [φοινικοβάλανος]. Beide können in gewissen Fällen als Heilmittel wirken, ebenso die Sorte, welche man *Karyoten* [καρυώτις] nennt.

Auch die Datteln, welche man aus der Thebais bezieht, können gekocht und roh als Arznei dienen; sie geben auch einen Wein, welcher wie sie selber wirkt.

Diosc. de m. m. 1, 150. Die Hülle der Blüthenrispe heißt bei den Dattelpalmen *Elate* [ἐλάτη] oder *Blüthenschale* [σπάθη]. Man braucht sie, um Salben einen Wohlgeruch zu geben, und als Arznei. Sie gilt für gut, wenn sie wohlriechend, zusammenziehend, schwer, geschlossen und inwendig fettig ist. Die Frucht, welche in der Scheide verborgen liegt, heißt ebenfalls *Elate* oder *Borassus* [βορασός]; sie kann wie die Scheide benutzt werden, jedoch nicht um Salben wohlriechend zu machen. Eben so wie der *Borassus* wirkt das weiße Mark des Stammes, wenn man es roh oder gekocht verzehrt.

Plin. 5, 25, 21. Die Stadt Palmyra ist berühmt durch ihre Lage, den Reichthum ihres Bodens, ihre anmuthige Bewässerung und liegt in der Mitte einer Sandwüste⁷³⁹⁾.

⁷³⁷⁾ Hier mag die Lotus-Seerose, *Nymphaea lotos*, Linné, gemeint sein, vielleicht aber auch Klee. — ⁷³⁸⁾ *Cordia Myxa*, Linné.

⁷³⁹⁾ Das Wort Palmyra so wie der hebräische Name derselben Stadt *Ammar* (Tadmor) bedeutet „Palmenstadt“. Daß Palmen dort gestanden, erwähnt Plinius zwar nicht; allein Carl Ritter bemerkt, daß noch in neuer Zeit um die Ruinen der Stadt Palmen gesehen worden, und verweist auf W.

Plin. 6, 27, 31, §. 131. Am Tigris sind Chalonitis und Nisibon berühmt durch ihre Dattelmälder [palmetum], ihre Olivenbäume, Obst und andre Bäume.

Plin. 6, 32, 37. Jenseit Gades ⁷⁴⁰⁾ liegen im Meere die südlichen Inseln ⁷⁴¹⁾, über welche Iuba Folgendes mittheilt: „Die erste heiße Ombrios, habe keine Spur von Häusern, trage in einem zwischen Bergen liegenden Sumpfe rohrähnliche Bäume, von denen schwarzen einen bittren Saft hätten, während aus den weißen wohlschmeckender gepreßt werde. Die zweite Insel heiße Juno; auf ihr stehe nur ein kleiner Tempel, und neben ihr liege eine kleinere Insel gleiches Namens. Dann folge Capraria, voll von Felsen. Inguaria habe beständig Schnee und Nebel; Canaria habe ungewöhnlich große Hunde und Spuren von Häusern. Alle reich an Obst und Geflügel, Canaria aber sei insbesondere reich an datteltragenden Palmwäldern [palmetum caryotas ferens] und an Pinienrüßsen [nux pinca]. In den Flüssen wachse der Papyrus [papyrus] und lebe der Wels [silurus].

Plin. 13, 3, 6. Judäa ist durch seine Dattelpalmen [palma] berühmt. Diese wachsen freilich auch in Europa, namentlich häufig in Italien, sind aber daselbst unfruchtbar. Nur an der Küste Spaniens tragen sie Früchte, allein diese schmecken nicht süß. Die afrikanischen sind süß, verderben aber bald. Im Morgenlande ist das Alles anders; man bereitet dort Wein, und bei manchen Völkern auch Brod daraus, versüßert jedoch die meisten an das Haarkraut. In Italien wächst keine Dattelpalme von selbst; überhaupt wächst sie nur in warmen Ländern und trägt nur in heißen Früchte.

Plin. 13, 3, 7. Die Dattelpalme wächst in leichtem, sandigem, salzigem, nassem Boden ⁷⁴²⁾. In Assyrien glaubt man, Dün-

lifax, Relation from a voyage from Aleppo to Palmyra, in Philosophic. Transactions, 1695, p. 85. — ⁷⁴⁰⁾ Jetzt Cadix.

⁷⁴¹⁾ Fortunatä insulä, jetzt Kanarische Inseln.

⁷⁴²⁾ Nitrosa terra, sagt Plinius, das heißt eigentlich: sodahaltigem Boden, was wohl nicht genau zu nehmen. Das Salz, welches in dem Wasser enthalten ist, durch welches die Dattelpalmen in ihrem Vaterlande gedeihen, ist jedenfalls theilweis Kochsalz, meist mit Beimischung von Glaubersalz und Bittersalz, und da auch von Soda. — Ich habe folgende Versuche gemacht: In zwei Zementtöpfe steckte ich Dattelferne in feinen, von Natur mit Thonerde und kohlensaurem kohligen Wasser gemischten Bachsand; in einen dritten großen 7 Kerne in eben

gung mit Mist schade ihr, wenn man nicht zugleich wässere. Es gibt vielerlei Sorten von Dattelpalmen. Die eine erreicht nur die Höhe eines Strauchs, trägt nur an wenigen Orten Früchte, ihre Blätter sind kurz und bilden einen Kreis. An manchen Orten pflanzt man sie so, daß sie Wände vor Regenschlag schützt. Eine andre, wissende scheinende Sorte bildet an sich eine Art Walz, indem am ganzen Stamme Blätter stehn. Sie mischen sich übrigens aus einem unklärbaren Naturtriebe zwischen die zahmen. Die übrigen Sorten sind hoch und schlank, mit dicht- und stufenweise hervorstehenden Vorsprüngen oder Ringen an der Rinde⁷⁴³⁾, wodurch im Morgenlande den Leuten das Emporklettern leicht wird; dieses Klettern geschieht mit wunderbarer Schnelligkeit, und sie haben dabei um sich und den Baum ein Seil geschlungen. Die ganze Blattmasse [coma] befindet sich im Wipfel [cacumen], und hier befinden sich auch die Früchte

solchen Sand, hielt alle feucht, gab aber dem dritten Topf gleich anfangs nur Theelöffel Kochsalz, die ich obenauf streute, nach einem Monat noch ein. Die Kerne gingen genau nach Verlauf zweier Monate auf, und ich gab nun den schon gesalzenen noch einen Theelöffel Glaubersalz, einen Monat später noch so viel Bittersalz. Die sieben gesalzenen Pflanzen wuchsen die ersten zwei Jahre genau doppelt so kräftig und hoch als die ungesalzenen. Nach Verlauf der zwei Jahre füllte ich den Untersatz der gesalzenen mit Holzasche, dann mit Wasser. Am folgenden Tage waren sie sämmtlich todt. Als ich sie herausnahm, fand ich, daß sie sämmtlich vom Anfang an alle ihre Wurzeln am Boden des Topfes, also in der Tiefe hatten, weshalb die in der Asche befindliche Potasche natürlich um so stärker, aber auch verderblicher auf sie gewirkt hat. — Uebrigens möchte aus diesem Versuche noch Folgendes zu entnehmen sein: a) Daß die Dattelpalmen gewiß auch in ihrem Vaterlande ihre Wurzeln tief hinunter treiben, theils um in dem lockren Boden bei Stürmen fest zu stehn, theils um bei glühend heißer Luft und Austrocknung der Oberfläche des Bodens doch immer um die Wurzeln herum genügend viel Wasser zu haben. b) Daß auch in Gewächshäusern die Gefäße, worin die Dattelpalmen stehn, sehr hoch und nicht weniger breit sein sollten; wenigstens könnte man sie nach oben stark verjähern und da Raum für kleine Gefäße gewinnen. — Nach diesen Versuchen habe ich wieder elf Dattelerne ganz auf dieselbe Weise gepflanzt und gesalzen, wobei sie ebenfalls viel schöner gediehen sind, als alle, die ich früherhin ohne Salz gezogen. — ⁷⁴³⁾ Die vorher genannten wilden sind diejenigen, an welchen man aus Bequemlichkeit alle Blätter läßt; die letztgenannten sind die unter guter Pflege stehenden, von denen man alle alten Blätter so wegschneidet, daß nur noch von jedem ein Stummel bleibt, und letztere erleichtern das Klettern, welches sich bei der Ernte der Früchte nicht vermeiden läßt.

omum]. Diese Früchte wachsen nicht zwischen den Blättern [fo-
am]⁷⁴⁴⁾, wie bei andren Pflanzen, sondern zwischen den Aesten an
gnen Zweigen [ramus], an welchen sie rispenartig [racemosus]
ehn. Sie haben also die Natur der Traube und des Apfels zu-
eich. Die Blätter⁷⁴⁵⁾ haben eine messerförmige Spitze [cultratus
acro], stehn den zwei Seiten des Astes entlang, und sehn daher
is wie eine Doppelreihe von Soldaten, wo die eine Reihe mit ge-
ltem Schwert nach Einer Seite Front macht, während die andre
en so nach der andren Seite gewendet steht. Man spaltet die
ätter, und benutzt sie so zu Seilen, Flechtwerk und leichten Son-
nschirmen.

Bei den Bäumen, und, wie sorgfältige Beobachter gefunden ha-
m, bei allen Pflanzen und Thieren, sind zwei Geschlechter vorhan-
m, was bei keinem Baume deutlicher in die Augen fällt, als bei der
Dattelpalme.

Der Samenlern [semen] der Dattelfrucht ist länglich, nicht wie
ei der Olive kugelförmig. Außerdem hat er auf dem Rücken eine
ulstige Furche, an der Unterseite⁷⁴⁶⁾ meist eine nabelförmige Erhö-
ung, aus welcher die Wurzel zuerst hervortritt⁷⁴⁷⁾. Man legt die
erne so, daß die Unterseite nach unten kommt [pronus], und zwar
wei Kerne neben einander und noch zwei drauf, so daß die vier zu
einer Pflanze verwachsen; von Einem Kerne würde sie zu schwach
erden. Der holzige Kern [lignum] ist vom Fleische [caro] der
Frucht durch mehrere weiße Häute [tunica] getrennt, wovon einige
mit ihm selbst zusammenhängen; nur seine Spitze hängt mittelst
des Fadens mit dem Fleische zusammen.

Das Fleisch der Frucht erlangt seine Reife in der Zeit eines
Jahres; an manchen Orten, wie auf Cypern, reift die Frucht nie,
schmeckt aber dennoch gut und süß. Die Blätter sind dort breiter,
die Früchte sind runder als andermwärts. Man kaut übrigens die
grünen Datteln nur aus, und spuckt die festen Theile weg. Auch
in Arabien sollen die Datteln nur eine geringe Süßigkeit haben;

⁷⁴⁴⁾ Die bis 18 Fuß langen Blätter sind hier als Aeste betrachtet, die
Oberblättchen dagegen als die eigentlichen Blätter.

⁷⁴⁵⁾ Eigentlich Blättchen. — ⁷⁴⁶⁾ Der gewölbten Längsseite.

⁷⁴⁷⁾ Die Angabe über die kleine Erhöhung und das Hervortreten der Wur-
zel aus ihr ist richtig, so wie fast Alles, was Plinius über die Dattelpalme sagt.

doch sagt Juba, bei den Zelt-Arabern gebe es eine Sorte, die Dabla genannt werde, und alle andren an Wohlgeschmack übertrefse.

Weibliche Dattelpalmen sollen in einem Walde, wo männliche fehlen, nicht tragen, und sollen, wo sie einer männlichen nahe sehn, sich dieser zuneigen. Die männliche soll die weiblichen durch ihren Hauch, durch den bloßen Anblick und durch ihren Staub befruchten, und die weiblichen sollen wieder unfruchtbar werden, sobald die männlichen weggehauen sind. Die Menschen haben auch auf eine künstliche Befruchtung gedacht, und bringen die Blüthen, die Wollhaare und den Blüthenstaub [pulvis seminis] der männlichen Stämme mit den weiblichen Blüthen in Berührung.

Plin. 13, 4, 8. Die Vermehrung der Dattelpalmen wird bewirkt, indem man ein zwei Ellen langes Stück unter dem Gipfeltrieb [cerebrum] abschneidet, spaltet und eingräbt; theils glückt auch die Vermehrung durch Wurzelsprossen, die man abreißt, und durch ganz zarte Aeste. In Assyrien schlägt auch ein in fester Boden gelegter Baum überall Wurzeln, bildet aber nur Gebüsch, keine Baumstämme. Man legt daher Baumschulen [plantarium] an, versetzt die jungen Triebe nach Einem Jahr und dann wieder nach zweien. Ueberhaupt liebt die Dattelpalme das Versetzen, was in Assyrien um den Aufgang des Hundsterns, anderwärts aber im Frühjahr geschieht. Dort berührt man auch die jungen [novellae] Stämme nicht mit dem Eisen, sondern bindet ihre Wipfelblätter [coma] zusammen, damit sie in die Höhe gehn. Sind die Bäume erstarkt, so schneidet man die unnützen Blätter ab [deputare], damit die Stämme mehr in die Dike wachsen. Von den Aesten ⁷⁴⁰⁾ läßt man ein 6 Zoll langes Stück stehn, weil der Baum stirbt, wenn sie ganz weggeschnitten werden.

Da sie einen salzreichen Boden lieben, so streut man Salz an, wo es daran fehlt, aber nicht an die Wurzeln, sondern in einiger Entfernung davon. In Syrien und Aegypten theilen sich manche Stämme in zwei Theile, in Areta sogar in drei bis fünf. Manche tragen schon vom dritten Jahr an; in Cypern, Syrien, Aegypten vom vierten, einige vom fünften, wenn sie manns hoch sind. So lange der Stamm noch jung ist, haben seine Früchte keinen Kern, und man nennt sie dann Spadonen [spado].

⁷⁴⁰⁾ Blattstielen.

Plin. 13, 4, 9. Es gibt viele Sorten von Dattelpalmen. Die unfruchtbaren benutzt man in Assyrien und ganz Persien zu Bauholz und feiner Arbeit. Es gibt auch Wälber, die man fällt und aus den Wurzeln neu treiben läßt. Das Mark [modulla] am Gipfel, welches man Hirn [cerebrum] nennt, schmeckt süß, und der Baum lebt am Leben, wenn man es wegnimmt. Kohlen von Palmenholz läßt lange. Der Samenkern [lignum] der Frucht ist bei einigen kürzer, bei andren länger, bei einigen weicher, bei andren härter, bei manchen knochig und mondförmig; solche polirt man mit einem Zahne und braucht sie gegen Beherzung. Manche Kerne sind von vielen Häuten umgeben, andre von wenigen, einige von dicken, andre von dünnen. So könnte man 49 Sorten zusammenrechnen, wenn man sie verschiedenen Namen und die verschiedenen aus Datteln bereiteten Beine aufzählen wollte. Die berühmtesten von allen sind die sogenannten königlichen zu Babylon. Im Süden sind ferner die Syagren und Margariden berühmt. Letztere sind kurz, weiß, rund, und mehr den Weinbeeren [acinus] als den gewöhnlichen Datteln [balanus] ähnlich, weswegen sie auch ihren Namen von Perlen [margarita] bekommen haben. In Thora ⁷⁴⁹⁾ soll ein einziger Baum dieser Sorte und auch ein einziger Syagros sein, von welchem, wie vom Vogel Phönix, der von ihm den Namen haben soll, die wunderbare Sage geht, daß er von Zeit zu Zeit sterbe und aus sich selbst sich wieder verjünge. Zur Zeit, wo ich diese Zeilen schrieb, trug er gerade. Seine Frucht ist groß, hart, rauh, und unterscheidet sich von andren Datteln durch einen wilden Geschmack, welcher dem des wilden Schweines ähnelt, woher auch gewiß der Name Syagros ⁷⁵⁰⁾. Den vierten Werth haben die Sandaliden, von ihrer Ähnlichkeit mit Sandalen so genannt. An der Grenze des Negerlandes soll es meistens fünf Bäume dieser Sorte geben, die eben so wohl durch ihre Seltenheit, als durch ihre Güte ausgezeichnet sind. Nächst diesen haben die Karpoten den größten Werth, sowohl als Speise, wie wegen ihres Saftes. Aus dieser Dattelsorte werden die meisten Weine im Morgenlande gemacht, doch erzeugen sie Kopfweh, wovon die Frucht den Namen hat ⁷⁵¹⁾. Vorzugsweis ist Judäa durch seine

⁷⁴⁹⁾ ? — ⁷⁵⁰⁾ Wildschwein.

⁷⁵¹⁾ Von *καρ* oder *κάρα*, Kopf. — Wohl eher von *κάρυον*, Nuß, wie die Datteln auch *βάλανος* hießen, was ursprünglich Eichel bedeutet.

Palmen berühmt, und zwar besonders die Gegend um Jericho, gleich auch Archelais, Bhaselis und Livias in den Nebenthälern jenes Landes ihrer Datteln wegen gepriesen werden. Ihr Haupt besteht in dem fetten Saft mit weinartigem, süßem Honiggelch. Die weniger saftreichen dortigen Datteln heißen Nikolaën, und ungemein groß, so daß vier davon zusammen die Länge einer haben. Weniger ansehnlich, aber durch ihren Geschmack den Asten verschwistert sind die Abelpiden⁷⁵²⁾, deren Geschmack fast so gut ist. Die dritte hierher gehörige Sorte bilden die Bateten, welche zu viel Saft haben, deswegen noch am Stamme plagen dann wie zertreten aussehn. Eine eigenthümliche, zu den trocken gehörige Sorte machen die Daktylen, die sehr lang, schlank, und weilen gekrümmt sind. Die zu dieser Sorte gehörigen, welche den Göttern weihen, nennen die Juden, welche sich durch Verachtung der Götter auszeichnen, Chydäen⁷⁵³⁾.

Die Datteln aus der Thebais und Arabien sind im Allgemeinen trocken, schwächig, mager, von der beständigen Hitze so geröstet, sie mehr mit einer Schale, als mit einer Haut überzogen sind. Ja im Negerland sind die Datteln so trocken, daß man sie zerr und wie Mehl zu Brod verbacken kann. Sie wachsen dort auf Strauch mit ellenlangen Zweigen, breiterem Blatt, die Frucht rund, etwas größer als ein Apfel, wird Roix genannt, reift im dritten Jahre⁷⁵⁴⁾, doch hat der Strauch stets Früchte, indem während neue nachwachsen. — Die Datteln, welche man in der Thebais erntet, thut man sogleich, während sie noch heiß sind, in Salz. Wird Dies versäumt, so verliert sich mit der Wärme zugleich der Geruch, und sie verderben, wenn sie nicht in einem Ofen getrocknet werden.

Von andren Sorten gelten auch diejenigen für ziemlich gewöhnlich, welche man Tragema⁷⁵⁵⁾ nennt. Aus Phönicien und Cilicien kommen auch Datteln zu uns, die wir Balanen⁷⁵⁶⁾ nennen, wovon ebenfalls mehrere Sorten gibt, die sich durch Rundung oder Länge unterscheiden; auch haben sie bald eine dunklere, bald eine mehr hellere, bald eine weiße Farbe, und diese sind am beliebtesten. Sie

⁷⁵²⁾ Schwestern. — ⁷⁵³⁾ Παρητός, zertreten. — ⁷⁵⁴⁾ Auswurf.

⁷⁵⁵⁾ Vielleicht ist hier die Dummalme gemeint. Siehe S. 331.

⁷⁵⁶⁾ Naschwerk. — ⁷⁵⁷⁾ Eichel.

uch an Größe verschieden, und es gibt welche, die so klein wie Buschbohnen [faba] sind. — Wenn von einer Dattel die weiße Barze abgefallen ist, mit welcher sie an der Traube gesessen, so ist das ein Zeichen, daß sie verdorben oder zu alt ist. — Manche Soldaten Alexander's des Großen sind an dem Genuß der Datteln gestorben; im Gedrosischen waren sie an sich schädlich; andernwärts aßen die Leute zu viel, weil sie köstlich schmeckten.

Plin. 14, 16, 19. Parther, Inder und alle Bewohner des Morgenlandes trinken Palmwein. Dieser wird aus der Flüssigkeit bereitet, welche man bekommt, wenn Datteln in Wasser eingeweicht und dann ausgepreßt werden.

Plin. 16, 24, 27. Im Morgenland werden aus den Blättern der Dattelpalme starke Seile gemacht, welche im Massenbau brauchbar sind. Auch bei uns schneidet man die Palmenblätter leicht nach der Erntezeit ab. Am besten sind die, welche ungespalten geblieben sind. Man trocknet sie 4 Tage lang im Schatten, breitet sie dann an der Sonne aus, läßt sie Nachts im Freien, bis sie dürr und gebleicht sind, und spaltet sie nun zu weiterer Verwendung.

Plin. 23, 1, 26. Der Palmwein macht Kopfschmerz, kann aber auch in wenigen Fällen als Arznei gebraucht werden.

Plin. 23, 4, 51. Die Dattelpalme ist nach dem Weinstock und Olivenbaum der edelste Baum. Frisch genossen bewirkt die Datteln und machen Kopfschmerz, getrocknet weniger. Dem Magen scheinen sie nicht zuträglich zu sein. Den Husten vermindern sie, dem Körper geben sie aber viel Nahrung. Den Saft der unreifen Datteln gaben die alten Aerzte statt Honigwassers zur Erhaltung gesunkener Kraft und Stillung des Durstes, und gaben zu diesem Zwecke den thebaischen den Vorzug. Als Speise genossen sind sie Denjenigen nützlich, welche Blut spucken. Man legt sie auch mit Quitten, Wachs und Safran äußerlich auf. Die in einem neuen irdnen Gefäße verkohlten Dattelterne [nucleus palmarum] werden zu Augensalben gemischt, und mit einem Zusatz von Valerian [nardus] zum Schwarzfärben der Augenbraunen verwendet.

Martial., Epigr. 14, 82. Früherhin lehrte man (das Speisemesser) mit Besen aus Palmenfasern, jetzt versteht der Bronzenaufleser [analecta] die Stelle des Besens.

Tacitus, Hist. 5, 6. In Judäa kommen die Erzeugnisse

unfres Bodens vor, und außer diesen auch Balsam [balsamum]⁷⁵⁸⁾ und hohe, prachtvolle Palmen [palma, palmetum].

Arrian., Expositio Alexandri 3, 4. Der Ort, auf welchem der Ammonstempel in Libyen steht, hat rings um sich her nicht als wasserlose Sandwüste, hat in seiner größten Ausdehnung höchstens 40 Stadien⁷⁵⁹⁾ Durchmesser, ist wasserreich und mit jungen Bäumen, namentlich Olivenbäumen und Dattelpalmen, besetzt. Im Boden liegt Steinsalz und wird auch da gegraben. Es wird in Körbchen, die aus Palmblättern geflochten sind, nach Aegypten gebracht.

Galen., de alim. facult. 2, 26. Die Datteln [πάλαμος φοινίκων, καρπὸς φοινίκων] werden in unsrer Zeit auch bei den Griechen allgemein wie der ganze Baum Phönix [φοίνιξ] genannt. Die verschiedenen Sorten weichen in ihren Eigenschaften nur wenig von einander ab. Manche sind trocken und zusammenziehend, wie die ägyptischen; andre weich, saftig, süß, wie die sogenannten Rarhota, von denen die besten in Syrien bei Jericho wachsen. Alle andern Sorten halten zwischen den genannten die Mitte. Im Ganzen sind sie schwer zu verdauen und verursachen Kopfweh; am schlimmsten wirken die frischen, wenn man sie in einiger Menge genießt. In Gegenden, welche nicht heiß sind, werden die Datteln nicht recht reif und halten sich nur kurze Zeit. Man verzehrt sie deswegen nicht frisch, und bekommt von ihnen verdorbne Säfte und allerlei Leiden.

Athen., Deipn. 14, 16. Die Datteln, welche jetzt den Namen Nikolaen tragen und aus Syrien kommen, haben diesen Namen dem Kaiser Augustus zu verdanken. Er aß sie nämlich außerordentlich gern, und sie wurden ihm von seinem Freunde Nikolaus, der aus Damascus stammte, regelmäßig zugesandt. Dieser Nikolaus war ein stoischer Philosoph und schrieb ein dickes Geschichtswerk.

Pallad. de r. r. 11, 12. Wer für Jahrhunderte säen will, der möge darauf denken, Palmen [palma] zu säen. Man legt im Oktober frische Kerne [os] von frischen, fetten Datteln [dactylus] und mischt Asche⁷⁶⁰⁾ mit der Erde. Will man lieber einen Schößling [planta] setzen, so geschieht Dies im April oder Mai. Die

⁷⁵⁸⁾ Gilead-Balsam von Amyris gileadensis, Linné.

⁷⁵⁹⁾ Also etwa 2 deutsche Meilen.

⁷⁶⁰⁾ Möchte nicht rathlich sein; lieber Salz.

Dattelpalme liebt sonnige, warme Stellen, und verlangt zu ihrem Wachsthum Mäße, ferner einen lockren Boden, der auch grobkiesig seyn kann; doch gibt man dem Bäumchen, wenn es gepflanzt wird, die Wurzeln oder unter sie fetten Boden. Ein oder zwei Jahre wird es im Juni oder Anfang Juli verpflanzt, der Boden fleißig aufgelockert, auch bewässert, damit die Sommerhitze nicht schadet. Dattelpalmen haben dasjenige Wasser am liebsten, welches etwas gesalzen ist, daher bedient man sich des natürlichen Salzwassers, oder setzt dem Wasser selber Salz hinzu. Ist der Baum krank, so begießt man ihn, wenn er behaftet ist, mit Hesen von altem Wein, oder schneidet die überflüssigen haarfeinen Wurzeln weg, oder schlägt einen Keil aus Weidenholz in die aufgedrungenen Wurzeln.

Ammianus Marcellinus 24, 3. Als Kaiser Julian nach Chaldäa [Mesene, das heutige Irak Arabi] vordrang, und zur Stadt Maogamalcha gelangte, fand er in dieser Gegend viele Feigenstöcke und Obstbäume, und die Dattelpalmen bildeten bis zum Meere hinab endlose Wälder, aus deren Früchten auch große Massen Weines und honigsüßen Saftes gewonnen wurden, so daß das römische Heer in Ueberfluß schwelgte, während die Pferde in Palmenwäldern [lucus palmaris] weideten ⁷⁰¹⁾.

Geopon. 10, 3 u. 4. Die Dattelpalme wird durch Samen [σπέρμα] und junge Triebe [παρυσπύς] vermehrt. — Das Stechen des Dattellerns hat man nach Leontinus' Vorschrift folgendermaßen auszuführen: Man gräbt eine zwei Ellen tiefe und eben so hohe oder noch breitere Grube, und füllt sie dann wieder so mit der aufgedrungenen Erde, die man mit Ziegenmist vermischt hat, daß sie noch eine halbe Elle leer bleibt. Nun legt man den Kern [πυρήν] der Dattel [βύλανος] in die Mitte, und zwar so, daß seine Spitze nach Osten gerichtet ist, bedeckt ihn mit einer Mischung von Erde, Ziegenmist und Salz, und begießt ihn täglich, bis er hervorwächst [βλαστάνειν]. Manche versetzen das Bäumchen später, Andre lassen es lieber an Ort und Stelle. Jedes Jahr muß man die Erde auflockern und mit Salz düngen, so wird das Wachsthum befördert. Auch kräftigeres Gedeihen wird durch Hesen von altem Wein bewirkt.

¹⁾ Libanius, Epitaph. 265, bemerkt, daß Kaiser Julian, um Rache an den Persern zu nehmen, die Palmen und Weinstöcke ausrotten ließ. Siehe Carl Ritter's Erbkunde, Theil 10, S. 150.

— Man legt auch die Kerne [κόρυς] der Datteln, ehe man sie in's Freie bringt, in Töpfe und versetzt sie dann aus diesen. — Florentinus sagt, daß die weibliche Palme die männliche liebt, sich zu ihr hinneigt, ihre Wurzeln nach ihr hintreibt. Der Landmann berührt demnach mit seiner Hand bald die eine, bald die andre, um Stach und Fuß hinüber und herüber zu bringen. Die Hauptsache ist aber, daß er die Blüthenrispe [ἀνθή] aus der Blüthen Scheide [συνάθη] der männlichen Palme nimmt und auf das Haupt der weiblichen legt, welche nun hoch erfreut die herrlichsten Früchte trägt.

Geopon. 10, 6. Didymus schreibt vor, daß man die zum Flechten von Matten und Körben bestimmten Blättchen [ῥαλλός] der Dattelpalmen noch grün von den Ästen [βλαῖς] ¹⁶²⁾ reißt, vier Tage unter Dach und Fach legt, dann vier Tage in Thau, Regen und Sonnenschein trocknet und bleicht.

Nachtrag zur Dattelpalme. Wie groß die Entfernung ist, in welcher die männliche Dattelpalme durch ihren Blüthenstaub bei günstigem Winde die weibliche befruchten kann, hat sich recht deutlich gezeigt, als eine ganz einsame männliche Palme zu Brindisi (scilicet Brundisium) und zugleich eine eben so einsame weibliche zu Otranto emporwuchs, und letztere, als beide groß geworden, von jener jährlich befruchtet wurde, obgleich die Entfernung $7\frac{1}{2}$ deutsche Meilen betrug. Diese höchst merkwürdige Erscheinung hat der Dichter Fontanus in folgenden Versen verherrlicht (siehe Fés in Bibliothèque lat.-franç. publiée par Panckoucke, Plin., livre 13, p. 112):

Brundusii latis longe virot ardua terris
 Arbor, Idumæis usque petita locis ¹⁶³⁾
 Altera Hydruntinis ¹⁶⁴⁾ in saltibus æmula palma,
 Illa virum referens, hæc muliebre decus.
 Non uno crevere solo, distantibus agris
 Nulla loci facies nec socialis amor.
 Permansit sine prole diu, sine fructibus arbor
 Utraque, frondosis et sine fruge comis.
 Ast postquam patulos fuderunt brachia ramos,
 Cœpere et cūlo liberiore frui,
 Frondosique apices se conspexere, virique
 Illa sui vultus, conjugis illo suæ,



¹⁶²⁾ Blattstiele. — ¹⁶³⁾ D. h. die Palme stammte von einer Dattel aus Palästina. Idumæ oder Idumæa ist eine Landschaft Palästina's.

¹⁶⁴⁾ Otranto hieß scilicet Hydruntum.

Hausere et blandum venis sitientibus ignem,
Optatos fœtus sponte tulere sua.
Ornarunt ramos gemmis, mirabile dictu!
Implevere suos melle liquente favos.

4) Kokospalme,

s nucifera, Linné. — Cosmas Indicopleustes, ein h, der um's Jahr 550 nach Christus gelebt, das Negerland, en und Indien bereist hat, gibt schätzbare Nachrichten über In- und Ceilon. Die Kokospalme nennt er ἀργέλλια, und sagt, süßen, weinichten Saft nenne man ῥογχοσοῦρα. Für das Reiser Frucht braucht er den Ausdruck ταγγίζειν. (S. Kurt Sprengel's Geschichte der Botanik, Leipzig 1817, Seite 189.)

XXVIII. Klasse: Lappenteim = Pflanzen, Exogenen.

A. Ordnung: Kronlose.

a. Familie Nadel-Pflanzen, Koniferen.

Von den hierher gehörigen Pflanzen ist schon im Anfang un- Werkes, namentlich unter Nr. I vielfach die Rede gewesen.

1) Stech = Wachholder,

perus Oxycedrus, Linné. — Hat spitze, stehende Blätter, einen Strauch, der nicht leicht über 6 Fuß hoch wird, wächst auf beiden Seiten des Mittelmeers von der Meerenge von Sizilien bis zum Schwarzen Meere. — Dieser Art ist die Juniperus macrocarpa, Sibthorp, sehr ähnlich, wächst in Griechenland, Ionien, Istrien. — Eben so ähnlich ist Juniperus rufescens, L., wächst in Süd-Europa von Portugal bis Macedonien, Thracien, wächst auch jenseit in Bithynien. Die Neugriechen nennen diese Art κέδρος. — Uebrigens führten wohl alle 3 Arten bei den Griechen den Namen κέδρος.

2) Gemeiner Wachholder,

perus communis, Linné. — Liebt kalte und kühle Standorte, wächst auf den Hügeln und Bergen Nord-Italiens häufig, in Grie-

chenland auf die höchsten Berge, wie den Athos und Olymp, beschränkt. Heißt in Italien ginopro. — Die alten Griechen hatten für ihn keinen besondern Namen, sondern bezeichneten ihn als kleine Ceder, *κέδρος μικρά*.

3) Der Sadebaum,

Juniperus Sabina, Linné. — Wächst vorzugsweis am nördlichen und südlichen Abhang der Alpen, kommt in Griechenland auf den nördlichen und höheren Gebirgen als Seltenheit vor, heißt in Italien jetzt *sabina*, wurde von den Alten *βράδυ*, *herba sabina* genannt.

4) Der Baum-Wachholder,

Juniperus excelsa, M. Bieberstein. — Wächst jetzt in Taurien, Klein-Asien, Arabien, Syrien, auf einigen griechischen Inseln, wie z. B. auf Tassos. — Dieser mittelgroße Baum ist wahrscheinlich im Verlaufe der Jahrtausende, um sein vortreffliches Holz zu Bänken u. dgl. zu benutzen, so stark in Anspruch genommen worden, daß seine jetzige Seltenheit in Griechenland leicht erklären läßt. Auch er hieß bei den alten Ceder, und zwar zum Unterschied von andern Wachholderarten *κέδρος δένδρον*.

5) Cypressen-Wachholder,

Juniperus phönicea, Linné, dessen Abart *Juniperus lycia*, L. ist. — Wächst im Orient und um das Mittelmeer, ist in Nord-Italien selten, in Griechenland, wie Fraas sagt, die häufigste Wachholderart, steht namentlich auf felsigen, dürren, an's Meer grenzenden Vorbergen, und ist daselbst das häufigste Brennmaterial. Sie bildet Bäume, deren Höhe und Dike jedoch nicht bedeutend ist und sieht der Cypresse weit mehr ähnlich, als die andern genannten Arten. Die Neugriechen nennen den Baum *κέδρος*, *κέντρος*, *κέντρον*. Die Alten begriffen ihn mit unter *κέδρος* und *ἀραιός*.

Nun noch einige außer den unter Nr. I genannten, bei den Alten vorkommende Bemerkungen über die Wachholder-Arten.

Homer., Il. 24, v. 191. Die Bettstelle des Priamus war aus Wachholderholz gefertigt [*κέδρινος*] und duftete lieblich.

Homer., Od. 5, v. 60. In der Wohnung der Göttin Leto brannte ein Feuer von Wachholder [*κέδρος*] und Lebensbaum [*δύον*], und verbreitete weithin über die Insel Wohlgeruch. Rings um die Wohnung standen Erlen [*κλήθρη*], Schwarzpappeln

In [αἰγιος] und wohlriechende Cypressen [κυπάρισσος]. Auf Bäumen nisteten Käuzchen [σκάψ], Falken [ἰρῆς], und Rabenhen [κορώνη].

Theophr., H. pl. 3, 3, 8. Einige Beobachter stellen die hauptung auf, es gebe zweierlei Sorten Wachholder [ἄρκεν-]; die eine blühe nur, trage aber keine Früchte; die andre blühe nicht, zeige aber sogleich Früchte, wie die Feigenbäume. Es bleiben die Wachholderfrüchte 2 Jahre am Stamme. Dergleichen muß jedoch noch genauer untersucht werden ⁷⁶⁵).

Theophr., H. pl. 3, 12, 3. Manche behaupten, es gebe 1 Kedros ⁷⁶⁶) zwei Arten, die lycische und die phöniciſche ⁷⁶⁷); andre, wie die Bewohner des Ida, kennen nur Eine Art, welche 1 Arkeuthos gleich ist. Es liegt aber ein Unterschied im Blatt. Dieses ist beim Kedros hart, spizig, dornartig, beim Arkeuthos weicher. Auch scheint der Arkeuthos höher zu werden ⁷⁶⁸). Es t übrigens auch Leute, welche den Arkeuthos eben so gut Kedros nennen, wie den eigentlichen Kedros; oder vielmehr sie nennen den Arkeuthos Kedros, den eigentlichen Kedros dagegen Drykedros [ἐκεδρος]. Beide haben viele Aeste [πολυμάσχalon ξύλον] und triges Holz [ἐπεστραμμένον ξύλον]. Das Kernholz [ἐγκάρδιον] Kedros widersteht der Verwesung [ἄσαπές ἐστιν]; bei beiden ist Kernholz röthlich [ἐρυθροκάρδια ἄμφω]; bei dem Kedros ist es blüchend, beim Arkeuthos nicht. Die Frucht des Kedros ist braun [ξανθός] ⁷⁶⁹), hat die Größe der Myrtenfrucht, riecht

⁷⁶⁵) Männliche und weibliche Blüthen stehn bei den Wachholderarten auf verschiedenen Stämmen getrennt. Die Früchte reifen wenigstens bei unfrem Wachholder erst im zweiten Sommer; daher hat er gewöhnlich grüne heurige und alte verjährrige zugleich. — ⁷⁶⁶) Hier ist unter κέδρος wohl der Stechwachholder, Juniperus Oxycedrus, Linné, nebst Juniperus macrocarpa, Mill., und Juniperus rufescens, Link, gemeint.

⁷⁶⁷) Es ist hier zu bemerken, daß Linné mit dem Namen Juniperus lycia Abart seiner Juniperus phönicea bezeichnet, welche bedustete, weiche Früchte hat. — Hier ist übrigens, wie schon gesagt, wohl Juniperus Oxycedrus, Linné, gemeint, was aus der Bemerkung hervorgeht, daß das Blatt steif und dornig (es steht in der That stärker als das des Gemeinen Wachholders), und daß κέδρος kleiner ist als der ἄρκενθος.

⁷⁶⁸) Diese zwei Bemerkungen deuten darauf, daß unter Arkeuthos der pfeifen-Wachholder gemeint ist. — ⁷⁶⁹) Die Früchte der Juniperus Oxycedrus, Linné, sind braun, die der Juniperus rufescens, Link, roth.

und schmeckt angenehm. Die Frucht des *Arkeuthos* ist ähnlich, aber schwarz, herbe, fast ungenießbar ⁷⁷⁰⁾. Sie bleibt ein Jahr lang und fällt ab, wenn die neuen heranwachsen. Die Arabier sagen, es seien immer dreierlei Früchte da, die vorjährigen noch nicht reifen, die vorvorjährigen reifen, und die heurigen jungen. Satyrus erzählt, daß ihm die Holzhauer beide Wachholderarten ohne Blüthe gebracht haben ⁷⁷¹⁾. Die Rinde ist wie bei der Cypresse, aber rauh; beide haben lockere, flach gehende Wurzeln. Sie wachsen am liebsten an felsigen, kalten Stellen.

Virgil., Aen. 7, v. 178. In der alten Burg des Königs Latinus standen der Reihe nach die Bilder der Ahnen aus Wachholderholz [cedrus] geschnitten.

Virgil., Aen. 7, v. 13. Circe erleuchtete ihren stolzen Palaß bei nächtlicher Weile mit wohlriechendem Wachholder [odorata cedrus].

Strabo 4, 4, 5 (p. 61 ed. Tzsch.). Die Gallier balsamiren die Köpfe berühmter Leute mit Wachholderöl ein [κεδρέων], zeigen sie den Fremden, und geben sie nicht her, wenn sie auch jemand mit Geld aufwiegen will.

Diosc. de m. m. 1, 103. Es gibt einen großen und kleinen *Arkeuthos* ⁷⁷²⁾. Beide haben etwas Scharfes, Erwärmendes, und verscheuchen, wenn sie verbrannt werden, die schädlichen Thiere. Bei der einen Art ⁷⁷³⁾ ist die Frucht so groß wie eine Kastanie [κάστανος], bei der andern ⁷⁷⁴⁾ wie bei der Haselnuß [κάστανος πυκνόν]; sie ist rund, wohlriechend, schmeckt beim Kauen süß und etwas bitter und heißt *Arkeuthis* [ἀρκευθίς]. Sie wirken mäßig erwärmend und zusammenziehend, bekommen dem Magen gut. Man bereitet aus ihnen einen Trank gegen Brustübel, Husten, Aufblähung, Bauchgrimmen und Bisse giftiger Thiere.

Diosc. de m. m. 1, 104. Vom Sadebaum [βράδυ]

⁷⁷⁰⁾ Die Früchte des Cypressen-Wachholders sind bläßgelb, an Gestalt unserer Wachholderbeeren ähnlich.

⁷⁷¹⁾ Jedenfalls hatte Theophrast keine eigene Kenntniß von den eben bezeichneten Wachholderarten; daher die schwankenden Angaben über die Zeit, während der die Frucht des *Arkeuthos* am Stamme bleibt, über deren Gßbarkeit u.

⁷⁷²⁾ Der große ist wohl *Juniperus macrocarpa*, Sibth., der kleine *Juniperus Oxycedrus*, Linné. — ⁷⁷³⁾ *Juniperus macrocarpa*, Sibth.

⁷⁷⁴⁾ *Juniperus Oxycedrus*, Linné.

hen Manche auch Barathron [*βάρυθρον*] nennen, kennt man zweiten⁷⁷⁵⁾. Die eine hat Blätter, welche denen der Cypresse ähnlich, aber stechender sind, riecht stark und unangenehm, enthält Irse und hat erhitzen Eigenschaften. Diese Sorte ist niedrig breitet sich seitwärts aus. Manche gebrauchen die Blätter zu Scherungen. Die andre Sorte hat Blätter, welche denen der Taxisse [*μυρίκη*] ähnlich sind. Beide Sorten werden als Arznei acht.

Diosc. de m. m. 1, 105. Der Cedros [*κέδρος*] ⁷⁷⁶⁾ ist großer Baum, von welchem das sogenannte Cedernharz [*κεδρία*] gesammelt wird. Die Frucht ist wie bei der Cypresse, aber kleiner⁷⁷⁷⁾. — Es soll auch eine andre, kleine Art von Cedros [*ἄλλη κέδρος μικρά*] geben ⁷⁷⁸⁾, welche stachlig wie der Arthros ist, eine runde Frucht von Größe der Myrtenbeeren t.

Das beste Cedernharz [*κεδρία*] ist dick, durchscheinend, riecht und unangenehm. Gießt man es wohin, so bleibt es in Trostehn, und breitet sich nicht aus. Es hat die Kraft, Lebendiges säulniß zu versehen, dagegen Todtes zu erhalten, weswegen es Todtleben [*νεκροῦ ζωῆ*] genannt wird. Es verdirbt übrige auch Kleider und Pelze. Man braucht es als Zusatz zu Heilmitteln für Augen, Ohren, Zähne. Es tödtet Läuse und Nisse, wird Salz gegen den Biß der Hornviper gebraucht, u. s. w.

Aus dem Cedernharz wird auch das Cedernöl gewonnen, welches ebenfalls Cedria [*κεδρία*] heißt, indem man das Cedernharz über ihm einen Pelz ausspannt, die aufsteigenden Dämpfe in ihm auffängt, und aus diesem dann herausdrückt. — Man benutzt Cedernöl eben so wie das Cedernharz, jedoch auch um es in einige Stellen des Haarvihs einzureiben, um die Beiden [*κρότων*], welche an ihnen sitzen, zu tödten, und Wunden zu heilen, die bei der Affschur geschnitten werden.

Man gewinnt aus dem Cedernharz, wie aus andrem Harze,

⁷⁷⁵⁾ Jetzt unterscheidet man die dicht verzweigte, pyramidenförmig aufwärts wachsende Sorte von der niedrigen, deren Stamm und Aeste niederliegen.

⁷⁷⁶⁾ Hier ist *κέδρος* *Juniperus excelsa*, M. Bieberstein, also der Baumwachholder. — ⁷⁷⁷⁾ Der Text ist an dieser Stelle unsicher, und jedenfalls die Gleichung mit der Cypressenfrucht nicht passend.

⁷⁷⁸⁾ Scheint der Gemeine Wachholder, *Juniperus communis*, L., zu sein.

Kuß [*λγρός*], und es hat auch eben solche Eigenschaften. Die Früchte des Kedros heißen Kedris [*κεδρίς*]. Sie erhitzen, bekümmen den Magen nicht gut, helfen gegen den Husten u. s. w.

Plin. 13, 5, 11. Dem Wachholder [*juniperus*]⁷⁷⁹⁾ ähnlich ist der in Phönicien wachsende kleine Cedrus [*cedrus minor*]⁷⁸⁰⁾. Die Art mit hartem, stechendem Blatte heißt *oxycedros*⁷⁸¹⁾. Es gibt auch große Cedern⁷⁸²⁾, welche auch *cedrelate* genannt werden, und das beliebteste Cedernharz geben. Ihr Holz hat ewige Dauer, und deswegen macht man aus ihm gern Götterbilder. So z. B. ist der zu Rom in einem Tempel aufgestellte Sossianische Apollo, welcher aus Seleucia⁷⁸³⁾ gebracht worden, aus Cedernholz [*cedrinus est*].

Plin. 16, 39, 76. Die besten Cedern [*cedrus*]⁷⁸⁴⁾ wachsen auf Kreta, in Afrika und Syrien. Holz [*materies*], das mit Cedernöl [*cedri oleum*] getränkt ist, wird weder von Würmern, noch von Fäulniß angegriffen. Wachholder [*juniperus*]⁷⁸⁵⁾ hat dieselben guten Eigenschaften wie der Cedrus. Er wird in Spanien⁷⁸⁶⁾, und insbesondere im Lande der Vaccäer, sehr groß, und sein Kernholz ist noch dichter als das der Cedern.

Plin. 16, 40, 79⁷⁸⁷⁾.

Plin. 23, 1, 26. Wachholderwein [*vinum e junipero*] ist von Aerzten Denjenigen als besonders wohlthuend empfohlen worden, welche durch Waffenübungen oder Reiten ermüdet sind⁷⁸⁸⁾.

⁷⁷⁹⁾ Gemeiner Wachholder, *Juniperus communis*, Linné.

⁷⁸⁰⁾ Wohl *Juniperus phönicea*, Linné. — ⁷⁸¹⁾ *Junip. Oxycedrus*, L.

⁷⁸²⁾ *Juniperus excelsa*, M. B. Es kann auch *Pinus Cedrus*, Linné, mit gemeint sein. — ⁷⁸³⁾ In Syrien. — ⁷⁸⁴⁾ *Juniperus excelsa*, M. B. Unter den syrischen kann *Pinus Cedrus*, Linné, mit inbegriffen sein.

⁷⁸⁵⁾ *Juniperus communis*, Linné. — ⁷⁸⁶⁾ Hier ist wohl der in Portugal und Spanien wachsende Weihrauch-Wachholder, *Juniperus thurifera*, Linné, gemeint. — ⁷⁸⁷⁾ Siehe zu Anfang des Buchs unter Nr. I.

⁷⁸⁸⁾ Dioskorides sagt 5, 46, daß der Wachholderwein bereitet wird, indem man Traubenmost mit zerstoßenen Wachholderbeeren an der Sonne gähren läßt und dann durch Filtriren reinigt. — Heutiges Tages werden aus den Niederlanden jährlich viele tausend Fässer Wachholderbranntwein, der für vorzüglich gesund gilt, in Handel gebracht. Man gewinnt ihn, indem man aus einer Mischung von Roggen- und Gerstenmalz Branntwein erzeugt, diesen mit Wachholderbeeren und etwas Kochsalz mischt und nochmals destillirt. — Die Alten kannten die Kunst der Destillation noch nicht, behalfen sich demnach damit.

Plin. 24, 5, 11 u. 12. Die große Ceder, welche auch relate heißt [cedrus magna, quam cedrelaton vocant], ein Harz, welches Cedria [cedria] heißt ⁷⁸⁹⁾. Aus ihm get man das Cedernöl [cedri succus], welches ⁷⁹⁰⁾ in Syrien ion heißt, und in Aegypten zum Bestreichen der Leichname veret wird, da es die Kraft hat, diese auf Jahrhunderte vor Verang zu schützen. — Das Sägemehl des Cedernholzes gibt ein es Mittel, um Schlangen zu vertreiben, auch ist man vor diesen en sicher, wenn man sich mit den in Del zerriebnen Früchten eder gesalbt hat.

Plin. 24, 8, 36. Der Wachholder hat die Eigenschaft, zu erwärmen, zu verdünnen, gleicht übrigens dem cedrus. Veret man ihn, so kann man hierdurch die Schlangen verschrecken. Frucht [semen] gebraucht man gegen Schmerzen des Magens, Brust und der Seiten; sie vertheilt Ausblähungen, hebt Frost-er, erweicht den Husten und Verhärtungen. Man legt sie auch Geschwülste u. s. w., und salbt sich mit ihnen, um vor Schlangiß sicher zu sein.

Plin. 24, 11, 61. Der Sadebaum [herba sabina], welche die Griechen Brathy nennen, wird in verschiedner Art als Arznei für Menschen verwendet, und verbrennt man ihn, so sollen durch n Rauch die Fühner vom Pips befreit werden können.

Pausanias 5, 17, 2. In Olympia befindet sich ein beater Kasten aus Cedernholz [λάραξ κέδρου πεποίηται]; ist mit Bildern bedeckt, welche theils aus Gold und Elfenbein, s aus dem Cedernholze selbst gearbeitet sind. In diesem Kasten Lypselus, welcher späterhin König von Korinth gewesen, als Kind seiner Mutter versteckt worden, da er von seinen Feinden überallt wurde.

Galen. de alim. facult. 2, 15. Die Wachholderbeere [ἀρχεύθου καρπός] heißen Arleuthis [ἀρχευθίς], haben einige ürse, sind etwas süß, haben auch etwas Zusammenziehendes und

sie die Kraft der Gewürze oder Arzneistoffe in Wein, die wohlriechenden ligen Oele in Olivenöl übergehen lassen, das Terpenthinöl in Belzen aufn und aus diesen wieder auspressen, u. s. w.

⁷⁸⁹⁾ Mag sich auf Juniperus excelsa, M. B., und auf Pinus Cedrus, ngleich beziehen. Ist von Dioscorides entnommen, und mit Zusätzen, die eißt weglassen, versehen. — ⁷⁹⁰⁾ Siehe über das cedrion Plin. 16, 11, 21.

ten verschwifert find die Adelpyden ⁷⁵²), deren Gefchmad f
fo gut ift. Die dritte hierher gehörige Sorte bilden die Pate
welche zu viel Saft haben, deswegen noch am Stamme plan
dann wie zertreten außehn. Eine eigenthümliche, zu den tr
gehörige Sorte machen die Daktylen, die fehr lang, fchlant,
weilen gekrümmt find. Die zu diefer Sorte gehörigen, we
den Göttern weihen, nennen die Juden, welche fich durch Be
der Götter auszeichnen, Chydäen ⁷⁵⁴).

Die Datteln aus der Thebaïs und Arabien find im Allg
trocken, fchwächig, mager, von der beftändigen Hitze fo gerö
fie mehr mit einer Schale, als mit einer Haut überzogen f
Ja im Negerland find die Datteln fo trocken, daß man fie z
und wie Mehl zu Brod verbadn kann. Sie wachfen dort an
Strauche mit ellenlangen Zweigen, breiterem Blatt, die F
rund, etwas größer als ein Apfel, wird Roïx genannt, reift
ritten Jahre ⁷⁵⁵), doch hat der Strauch stets Früchte, inde
während neue nachwachsen. — Die Datteln, welche man in d
baïs erntet, thut man fogleich, während fie noch heiß find, in
Wird Dies verfäumt, fo verliert fich mit der Wärme zugle
der Geruch, und fie verderben, wenn fie nicht in einem Ofen
fiet werden.

Von andren Sorten gelten auch diejenigen für ziemlich
welche man Tragema ⁷⁵⁶) nennt. Aus Phönicien und Cilici
men auch Datteln zu uns, die wir Balanen ⁷⁵⁷) nennen, w
... ..

uch an Größe verschieden, und es gibt welche, die so klein wie Aufbohnen [faba] sind. — Wenn von einer Dattel die weiße Barze abgefallen ist, mit welcher sie an der Traube gesehen, so ist das ein Zeichen, daß sie verdorben oder zu alt ist. — Manche Soldaten Alexander's des Großen sind an dem Genuß der Datteln gestorben; im Gedrosischen waren sie an sich schädlich; andernwärts aßen sie Leute zu viel, weil sie köstlich schmeckten.

Plin. 14, 16, 19. Parther, Inder und alle Bewohner des Morgenlandes trinken Palmwein. Dieser wird aus der Flüssigkeit bereitet, welche man bekommt, wenn Datteln in Wasser eingelegt und dann ausgepreßt werden.

Plin. 16, 24, 27. Im Morgenland werden aus den Blättern der Dattelpalme starke Seile gemacht, welche im Rassen sehr brauchbar sind. Auch bei uns schneidet man die Palmenblätter gleich nach der Erntezeit ab. Am besten sind die, welche ungespalten geblieben sind. Man trocknet sie 4 Tage lang im Schatten, breitet sie dann an der Sonne aus, läßt sie Nachts im Freien, bis sie dürr und gebleicht sind, und spaltet sie nun zu weiterer Verwendung.

Plin. 23, 1, 26. Der Palmwein macht Kopfschmerz, kann aber auch in wenigen Fällen als Arznei gebraucht werden.

Plin. 23, 4, 51. Die Dattelpalme ist nach dem Weinstock und Olivenbaum der edelste Baum. Frisch genossen bezaubert die Datteln und machen Kopfschmerz, getrocknet weniger. Dem Magen scheinen sie nicht zuträglich zu sein. Den Husten vermindern sie, dem Körper geben sie aber viel Nahrung. Den Saft der gelochten Datteln gaben die alten Aerzte statt Honigwassers zur Stärkung gesunkener Kraft und Stillung des Durstes, und gaben zu diesem Zwecke den thebaischen den Vorzug. Als Speise genossen sind sie Denjenigen nützlich, welche Blut spucken. Man legt sie auch mit Quitten, Wachs und Safran äußerlich auf. Die in einem neuen irdnen Gefäße verkohlten Dattelterne [nucleus palmarum] werden zu Augensalben gemischt, und mit einem Zusatz von Balastrian [nardus] zum Schwarzfärben der Augenbraunen verwendet.

Martial., Epigr. 14, 82. Früherhin fehrte man (das Speisemesser) mit Besen aus Palmenfasern, jetzt versteht der Brotaufleser [analecta] die Stelle des Besens.

Tacitus, Hist. 5, 6. In Judäa kommen die Erzeugnisse

unsres Bodens vor, und außer diesen auch Balsam [balsamum]⁷⁵⁹⁾ und hohe, prachtvolle Palmen [palma, palmetum].

Arrian., Expeditio Alexandri 3, 4. Der Ort, auf welchem der Ammonstempel in Libyen steht, hat rings um sich her nichts als wasserlose Sandwüste, hat in seiner größten Ausdehnung höchstens 40 Stadien⁷⁵⁹⁾ Durchmesser, ist wasserreich und mit zahmen Bäumen, namentlich Olivenbäumen und Dattelpalmen, besetzt. Im Boden liegt Steinsalz und wird auch da gegraben. Es wird in Körbchen, die aus Palmblättern geflochten sind, nach Aegypten gebracht.

Galen., de alim. facult. 2, 26. Die Datteln [πάλμος φοινίκων, καρπὸς φοινίκων] werden in unsrer Zeit auch bei den Griechen allgemein wie der ganze Baum Phönix [φοινίξ] genannt. Die verschiednen Sorten weichen in ihren Eigenschaften nur wenig von einander ab. Manche sind trocken und zusammenziehend, wie die ägyptischen; andre weich, saftig, süß, wie die sogenannten Rarhota, von denen die besten in Syrien bei Jericho wachsen. Alle andern Sorten halten zwischen den genannten die Mitte. Im Ganzen sind sie schwer zu verdauen und verursachen Kopfweh; am schlimmsten wirken die frischen, wenn man sie in einiger Menge genießt. In Gegenden, welche nicht heiß sind, werden die Datteln nicht recht reif und halten sich nur kurze Zeit. Man verzehrt sie deswegen nie frisch, und bekommt von ihnen verdorbne Säfte und allerlei Leiden.

Athen., Deipn. 14, 16. Die Datteln, welche jetzt den Namen Nikolaën tragen und aus Syrien kommen, haben diesen Namen dem Kaiser Augustus zu verdanken. Er aß sie nämlich außerordentlich gern, und sie wurden ihm von seinem Freunde Nikolaus, der aus Damaskus stammte, regelmäßig zugesandt. Dieser Nikolaus war ein stoischer Philosoph und schrieb ein dickes Geschichtswerk.

Pallad. de r. r. 11, 12. Wer für Jahrhunderte säen will, der möge darauf denken, Palmen [palma] zu säen. Man legt im Oktober frische Kerne [os] von frischen, fetten Datteln [dactylus], und mischt Asche⁷⁶⁰⁾ mit der Erde. Will man lieber einen Schößling [planta] setzen, so geschieht Dies im April oder Mai. Die

⁷⁵⁸⁾ Gilead-Balsam von Amyris gileadensis, Linné.

⁷⁵⁹⁾ Also etwa 2 deutsche Meilen.

⁷⁶⁰⁾ Möchte nicht rätlich sein; lieber Salz.

Dattelpalme liebt sonnige, warme Stellen, und verlangt zu ihrem Wachsthum Nässe, ferner einen lockren Boden, der auch grobkiesig sein kann; doch gibt man dem Bäumchen, wenn es gepflanzt wird, an die Wurzeln oder unter sie fetten Boden. Ein oder zwei Jahre wird es im Juni oder Anfang Juli verpflanzt, der Boden fleißig aufgelockert, auch bewässert, damit die Sommerhitze nicht schadet. Dattelpalmen haben dasjenige Wasser am liebsten, welches etwas gesalzen ist, daher bedient man sich des natürlichen Salzwassers, oder setzt reinem Wasser selber Salz hinzu. Ist der Baum krank, so begießt man ihn, wenn er behaftet ist, mit Hesen von altem Wein, oder schneidet die überflüssigen haarfeinen Wurzeln weg, oder schlägt einen Keil in Weidenholz in die aufgedrungenen Wurzeln.

Ammianus Marcellinus 24, 3. Als Kaiser Julian nach Chaldäa [Mesene, das heutige Irak Arabi] vordrang, und zur Stadt Maogamalcha gelangte, fand er in dieser Gegend viele Feinstädte und Obstbäume, und die Dattelpalmen bildeten bis zum Meere hinab endlose Wälder, aus deren Früchten auch große Massen Weines und honigsüßen Saftes gewonnen wurden, so daß das römische Heer in Ueberfluß schwelgte, während die Pferde in Palmenwäldern [lucus palmaris] weideten ¹⁰¹⁾.

Geopon. 10, 3 u. 4. Die Dattelpalme wird durch Samen [σπέρμα] und junge Triebe [παρουσπᾶς] vermehrt. — Das Stechen des Dattelkerns hat man nach Leontinus' Vorschrift folgendermaßen auszuführen: Man gräbt eine zwei Ellen tiefe und eben so weite oder noch breitere Grube, und füllt sie dann wieder so mit der aufgedrungenen Erde, die man mit Ziegenmist vermischt hat, daß sie noch eine halbe Elle leer bleibt. Nun legt man den Kern [πυρήν] der Dattel [βάλανος] in die Mitte, und zwar so, daß seine Spitze nach Osten gerichtet ist, bedeckt ihn mit einer Mischung von Erde, Ziegenmist und Salz, und begießt ihn täglich, bis er hervorwächst [βλαστάνειν]. Manche versetzen das Bäumchen später, Andere lassen es lieber an Ort und Stelle. Jedes Jahr muß man die Erde auflockern und mit Salz düngen, so wird das Wachsthum befördert. Auch kräftigeres Gedeihen wird durch Hesen von altem Wein bewirkt.

¹⁾ Libanius, Epitaph. 265, bemerkt, daß Kaiser Julian, um Rache an Persern zu nehmen, die Palmen und Weinstöcke ausrotten ließ. Siehe Carlier's Erbkunde, Theil 10, S. 150.

räthe machen. Er wachse vorzüglich in der Umgegend des Ammontempels und in dem untren Theile von Syrenaita. Daß Tische aus diesem Holz gefertigt worden wären, sagt er nicht. Der des Cicero ist der älteste von allen, die genannt werden, muß also damals etwas ganz Neues gewesen sein.

Plin. 15, 7, 7 u. 23, 4, 45. Das Del, welches man vom Lebensbaum [citrus] gewinnt, hat die Eigenschaften des Myrtensöls.

Plin. 16, 43, 84. Zu dünnen Platten, womit man andres Holz überzieht⁸⁰⁰⁾, verwendet man vorzugsweis Lebensbaum [citrum], Terpenthinbaum [terebinthus], die Ahornarten, Buchsbaum, Palme, Stechpalme [aquifolium], Fler-Eiche, Holunderwurzel, Pappel; auch die Erle liefert, wie Lebensbaum und Ahorn, Knorren zum Furnieren.

Lucan., Phars. 9, v. 426 seqq. In die Wälder des abgelegenen Maurusiens sind die römischen Kerte eingebrungen, und dort werden für die Römer Tische geholt.

Lucan., Phars. 10, v. 144. Kleopatra besaß große, scheibenförmige, aus den Wäldern des Atlas stammende Tische.

Martial., Epigr. 2, 43, v. 9; 9, 22, v. 5; 9, 59, v. 10; 10, 80; 10, 98, v. 6; 14, 88; 14, 89; 14, 136⁸⁰¹⁾.

Statius, Sylvä 3, 3, v. 94⁸⁰²⁾.

Petronius, Satirä, p. 422.

7) Cypresse.

Es kommen hier zwei Arten in Betracht:

a) Die Pyramidale Cypresse, *Cupressus sempervirens*, α, Linné (*Cupressus fastigiata*, Decandolle; *Cupr. sempervirens stricta*, Ait.). Ihre Aeste sind aufwärts gerichtet, so daß sie die Gestalt unsrer Italiänischen Pappeln hat; ihre Zweige sind vierkantig, ihre Blätter auf dem Rücken gekielt. Ihr Vaterland ist nach Stephan Endlicher's Untersuchungen (Synopsis Conife-

⁸⁰⁰⁾ Zu Furnieren. — ⁸⁰¹⁾ Die angeführten Stellen Martial's (nach der Mannheimer Ausgabe von 1782 citirt) bezeugen sämmtlich den hohen Werth, welchen die Römer seiner Zeit auf die Lebensbaumtische legten, und daß man ihnen wo möglich Füße von Elfenbein gab.

⁸⁰²⁾ Bei Statius sind die Lebensbäume *massylla robora* genannt, *robor* in der Bedeutung festen Holzes.

m, p. 57) Griechenland und Kleinasien. Sie wird jetzt das ganze Mittelmeer herum gezogen, und ist bei uns oft in Tontöpfen oder Kübeln zu sehn.

3) Die Horizontale Cypresse, *Cupressus horizontalis*, er (*Cupressus sempervirens*, β , Linné; *Cupr. expansa* und *horizontalis* der Gärtner; *Cupr. Tournefortii*, Audibert). Ihre Zweige stehen seitwärts, ihre Zweige sind walzig, ihre Blätter auf dem Stämmen nicht gekielt. Auch hat man in Gärten eine Sorte mit hängenden Aesten. Ihr Vaterland ist nach Stephan Endlicher's Untersuchungen Kreta, Bithynien, Persien.

Die kleinen Blätter der Cypressen sind schuppenförmig, bedecken die Zweige dicht an, und jedes einzelne bleibt am Stamm.

Von dem Gebrauche des Cypressenholzes ist schon unter Nr. I, Anfang unsres Buches, mehrfach die Rede gewesen.

„Heut zu Tage bildet in Griechenland“, sagt Fraas S. 117, „die Cypresse, τὸ κυπαρίσσι genannt, und zwar die Pyramidale nur im südlichsten Peloponnes und auf Krete, dünne Bäume, kaum Wälder. In den nördlicheren Gegenden ist sie nur anpflanzt, selten wild, am Parnass nur strauchartig. — Die Cypresse noch jetzt im Morgenlande der Baum der Trauer; namentlich lieben ihn die Türken an Grabesstätten.“

In Italien sieht man jetzt die Pyramidale Cypresse häufig an Wegen, auf Hügeln u. s. w. gepflanzt. Man nennt *cipresso*, und wenn man sie von der Horizontalen Cypresse unterscheiden will, *cipresso maschio*, d. h. männliche. Letztere sieht man seltner gepflanzt; sie wird *ciprossa* oder *cipresso na* genannt.

Homer., Od. 5, v. 64. Um die Grotte der Kalypso standen Eichen [κλήθρη], Pappeln [αἰγείρος] und wohlriechende Cypressen [εὐώδης κυπαρίσσοι].

Homer., Od. 17, 340. Odysseus setzte sich, als Bettler, auf die eiserne Thürschwelle [μέλιος οὐδός], und lehnte an die cypressene Thürsäule [σταθμὸς κυπαρίσσινος].

Thucydides 2, 34. Bei den Atheniensern ist es Sitte, Leiche der in einer Schlacht Gefallenen erst öffentlich zur Schau stellen, und sie dann in Särgen zu begraben, die aus Cypressenholz gemacht sind [λάρναξ κυπαρίσσινη].

Kuß [λγυρίς], und es hat auch eben solche Eigenschaften. Die Früchte des Kedros heißen Kedris [κεδρίς]. Sie erhitzen, bekommen den Magen nicht gut, helfen gegen den Husten u. s. w.

Plin. 13, 5, 11. Dem Wachholder [juniperus]⁷⁷⁹⁾ ähnlich ist der in Phönicien wachsende kleine Cedrus [cedrus minor]⁷⁸⁰⁾. Die Art mit hartem, stechendem Blatte heißt oxycedros⁷⁸¹⁾. Es gibt auch große Cedern⁷⁸²⁾, welche auch cedrelate genannt werden, und das beliebteste Cedernharz geben. Ihr Holz hat ewige Dauer, und deswegen macht man aus ihm gern Götterbilder. So z. B. ist der zu Rom in einem Tempel aufgestellte Sossianische Apollo, welcher aus Seleucia⁷⁸³⁾ gebracht worden, aus Cedernholz [cedrinus est].

Plin. 16, 39, 76. Die besten Cedern [cedrus]⁷⁸⁴⁾ wachsen auf Kreta, in Afrika und Syrien. Holz [materies], das mit Cedernöl [cedri oleum] getränkt ist, wird weder von Würmern, noch von Fäulniß angegriffen. Wachholder [juniperus]⁷⁸⁵⁾ hat dieselben guten Eigenschaften wie der Cedrus. Er wird in Spanien⁷⁸⁶⁾, und insbesondere im Lande der Baccäer, sehr groß, und sein Kernholz ist noch dichter als das der Cedern.

Plin. 16, 40, 79⁷⁸⁷⁾.

Plin. 23, 1, 26. Wachholderwein [vinum e junipero] ist von Aerzten Denjenigen als besonders wohlthuend empfohlen worden, welche durch Waffenübungen oder Reiten ermüdet sind⁷⁸⁸⁾.

⁷⁷⁹⁾ Gemeiner Wachholder, *Juniperus communis*, Linné.

⁷⁸⁰⁾ Wohl *Juniperus phoenicea*, Linné. — ⁷⁸¹⁾ Junip. *Oxycedrus*, L.

⁷⁸²⁾ *Juniperus excelsa*, M. B. Es kann auch *Pinus Cedrus*, Linné, mit gemeint sein. — ⁷⁸³⁾ In Syrien. — ⁷⁸⁴⁾ *Juniperus excelsa*, M. B. Unter den syrischen kann *Pinus Cedrus*, Linné, mit inbegriffen sein.

⁷⁸⁵⁾ *Juniperus communis*, Linné. — ⁷⁸⁶⁾ Hier ist wohl der in Portugal und Spanien wachsende Weihrauch-Wachholder, *Juniperus thurifera*, Linné, gemeint. — ⁷⁸⁷⁾ Siehe zu Anfang des Buchs unter Nr. I.

⁷⁸⁸⁾ Dioscorides sagt 5, 46, daß der Wachholderwein bereitet wird, indem man Traubenmost mit zerstoßnen Wachholderbeeren an der Sonne gären läßt und dann durch Filtriren reinigt. — Heutiges Tages werden aus den Iberlanden jährlich viele tausend Fässer Wachholderbranntwein, der für vorzüglich gesund gilt, in Handel gebracht. Man gewinnt ihn, indem man aus einer Mischung von Roggen- und Gerstenmalz Branntwein erzeugt, diesen mit Wachholderbeeren und etwas Kochsalz mischt und nochmals destillirt. — Die Alten kannten die Kunst der Destillation noch nicht, behelfen sich demnach damit.

Plin. 24, 5, 11 u. 12. Die große Ceder, welche auch relate heißt [cedrus magna, quam cedrelaten vocant], ein Harz, welches Cedria [cedria] heißt ⁷⁹⁹⁾. Aus ihm get man das Cedernöl [cedri succus], welches ⁷⁹⁰⁾ in Syrien ion heißt, und in Aegypten zum Bestreichen der Leichname verwendet wird, da es die Kraft hat, diese auf Jahrhunderte vor Verwesung zu schützen. — Das Sägemehl des Cedernholzes gibt ein gutes Mittel, um Schlangen zu vertreiben, auch ist man vor diesen sicher, wenn man sich mit den in Del zerriebnen Früchten Ceder gesalbt hat.

Plin. 24, 8, 36. Der Wachholder hat die Eigenschaft, zu erwärmen, zu verdünnen, gleicht übrigens dem cedrus. Verat man ihn, so kann man hierdurch die Schlangen verschrecken. Frucht [semen] gebraucht man gegen Schmerzen des Magens, Brust und der Seiten; sie vertheilt Aufblähungen, hebt Frostter, erweicht den Husten und Verhärtungen. Man legt sie auch Geschwülste u. s. w., und salbt sich mit ihnen, um vor Schlangen sicher zu sein.

Plin. 24, 11, 61. Der Sadebaum [herba sabina], welche die Griechen Brathy nennen, wird in verschiedner Art als Arznei für Menschen verwendet, und verbrennt man ihn, so sollen durch den Rauch die Hühner vom Pips befreit werden können.

Pausanias 5, 17, 2. In Olympia befindet sich ein berühmter Kasten aus Cedernholz [λάραξ κέδρου πεποικίται]; ist mit Bildern bedeckt, welche theils aus Gold und Elfenbein, theils aus dem Cedernholze selbst gearbeitet sind. In diesem Kasten Iphselus, welcher späterhin König von Corinth gewesen, als Kind seiner Mutter versteckt worden, da er von seinen Feinden überall gesucht wurde.

Galen. de alim. facult. 2, 15. Die Wachholderbeeren [ἀρκεύθου καρπός] heißen Arkeuthis [ἀρκευθίς], haben einige Härte, sind etwas süß, haben auch etwas Zusammenziehendes und

sie die Kraft der Gewürze oder Arzneistoffe in Wein, die wohlriechenden Oele in Olivenöl übergehen lassen, das Terpenthinöl in Pölzen aufheben und aus diesen wieder auspreßten, u. s. w.

⁷⁹⁹⁾ Mag sich auf Juniperus excelsa, M. B., und auf Pinus Cedrus, zugleich beziehen. Ist von Dioscorides entnommen, und mit Zusätzen, die nicht weglassen, versehen. — ⁷⁹⁰⁾ Siehe über das cedrion Plin. 16, 11, 21.

Gewürzhafte. Sie erwärmen, reinigen Leber und Nieren, verdünnen die dicken, zähen Säfte, und werden deswegen den Gesundheitsmitteln zugesetzt. Viel Nahrung gewähren sie dem Körper nicht. In allzu großer Menge genossen fallen sie dem Magen und Kopfe beschwerlich.

Geopon. 11, 1. Immergrüne Bäume [ἀειθαλὲς δένδρον], welche nie die Blätter verlieren [μηδέποτε φυλλορρόειν], sind an Zahl 14: Dattelpalme [φοίνιξ], Orange [κίτριον], Arve [στορόβιλος], Lorbeer [δάφνη], Olivenbaum [ἐλαία], Cypressse [κυπάρισσος], Johannisbrodbaum [κερατέα], Pinie [πίτεϋς]⁷⁹¹⁾, Flech-Eiche [πρῖνος], Buchsbaum [πύξος], Myrte [μυρσίνη], Baum-Wachholder [κέδρος]⁷⁹²⁾, Weide [ἰτέα]⁷⁹³⁾, Wachholder [ἄρκευθος]⁷⁹⁴⁾.

6) Gegliederter Lebensbaum,

Thuja articulata, Vahl (*Callitris quadrivalvis*, Vent.). — Dieser Baum, der unter günstigen Umständen eine gewaltige Größe erreicht, unter ungünstigen aber nur ein buschiger Strauch bleibt, hat kleine, schuppenförmige, immergrüne Blätter, sieht aus, wie eine Cypressse aussehen würde, wenn ihre Äste sparrig abständen, wächst heut zu Tage nur auf dem Atlas und den Hügeln der Barberei, woselbst Desfontaines ganze Wälder davon gesehen hat. Aus ihm schmilzt ein gelblich-weißes, zerreibliches, geschmackloses Harz, welches als Sandarakharz in Handel kommt, jetzt aber meist durch den Mastix ersetzt wird. — Das Holz ist fest, wohlriechend, oft sehr schön gemasert.

Homer., Od. 5, v. 60. Kalypso brannte Wachholder [κέδρος] und Lebensbaum [θύον], und diese verbreiteten weißlich lieblich duftenden Rauch.

Theophr., H. pl. 4, 1, 3. Auf Bergeshöhen und an kalten

⁷⁹¹⁾ Hier bedeutet πίτεϋς offenbar die ganze Linné'sche Gattung Pinus.

⁷⁹²⁾ Hier sind wohl alle baumartigen Wachholderarten gemeint. — ⁷⁹³⁾ ?

⁷⁹⁴⁾ Wahrscheinlich der Gemeine Wachholder und andre niedrige Arten gemeint. — Es ist hier noch zu bemerken, daß die sogenannten immergrünen Blätter nicht für immer, sondern für einige Jahre am Stamme, an Ästen und Zweigen bleiben. So z. B. bleibt jedes einzelne Blatt unsres Wachholders 3 Jahre, dann fällt es ab; das der Kiefer bleibt ebenfalls 3 Jahre, das der Rothtaune 6 bis 9, das der Weißtaune 8 bis 11 Jahre.

en wächst der Lebensbaum [Ἰύλα] hoch empor; der Wach-
der [ἄρκευθος] aber wird nicht hoch.

Theophr., H. pl. 5, 3, 7. Der Lebensbaum, welcher
on [Ἰύον], von Einigen auch Ἰηθα [Ἰύα] genannt wird, wächst
Tempel des Ammon und im Gebiet von Cyrene. Der Baum
ist an Gestalt, Zweigen, Blättern, Stamm und Frucht der Cy-
isse [κυπάριτος], besonders der wilden Cyresse⁷⁰⁵⁾. In
er Menge stand der Baum früherhin da, wo jetzt die Stadt
, auch sollen dort noch einige alte Dächer aus ihm gebaut sein.
Holz widersteht der Fäulniß für immer, und besonders die Wur-
st gemasert; man macht aus ihr die herrlichsten Kunstwerke. —
säulen schnitt man aus Wachholder [κέδρος], Cyresse
[ἄριτος], Lotos-Wegdorn [λωτός], Buchsbaum [πύθος],
kleineren aus Olivenwurzeln, denn diese bekommen keine
und sind gleichmäßig fleischig.

Strabo 4, 6. Die Ligurier leben meist von dem Fleisch ihrer
den, von Milch, Gerstenbier. Ihre Berge liefern viel Schiff-
olz und haben einzelne Bäume von 8 Fuß Durchmesser. Man-
dortige Holz ist wegen seiner schönen Maseren [ποικιλία] eben
at zu Tischen wie Lebensbaumholz [Ἰύινον]⁷⁰⁶⁾.

Strabo 17, 3. Maurusien⁷⁰⁷⁾ ist ein gesegnetes Land, hat
wenige Einöden, dagegen einen Reichthum an Flüssen und Seen.
entlich liefert es den Römern die größten Tische aus Einem
l, die auch herrlich bunt sind.

Plin. 5, 1, 1. Das Atlasgebirge ist noch sehr wenig bekannt,
ich schon öfters römische Feldherrn dahin vorgeedrungen sind, ob-
, sich fünf römische Kolonien in dieser Provinz befinden, obgleich
die Wälder nach Elfenbein und Lebensbäumen [citrus], und
gätulischen Klippen nach Purpurschnecken durchsucht werden.

Plin. 13, 15, 29. In der Nähe des Atlas wohnen die Mau-

⁷⁰⁵⁾ Jedenfalls ist die *Cupressus horizontalis*, Miller, gemeint, welche
auf Kreta, in Bithynien, Persien wächst. Sie breitet ihre Äste seitwärts
heißt auch bei den europäischen Gärtnern *Cupressus expansa* und orien-

— ⁷⁰⁶⁾ Vellejus Patereulus erzählt 2, 56, „Julius Cäsar
als er über Gallien triumphirt, gallische Geräthe aus Citrus, als die
tmerkwürdigkeit dieses Landes, zur Schau tragen lassen.“ — Es waren
die von Strabo genannten Maseren, vielleicht von verschiednen Baumarten.

⁷⁰⁷⁾ Maurusien, auch Mauritania genannt, jetzt Fez und Marocko.

ren, in deren Lande der Lebensbaum [citrus] in Menge wächst, aus dessen Holze Tische gemacht werden, nach deren Besitz die römischen Männer eben so unsinnig gierig sind, wie die römischen Weiber nach Perlen. Es ist noch jetzt ein solcher Tisch vorhanden, welchen Cicero zu jener Zeit, wo doch das Geld noch gar nicht in Ueberflus vorhanden war, mit einer Million Sestertien ⁷⁹⁸⁾ bezahlt hat. Es wird auch ein anderer erwähnt, der dem Gallus Asinius gehörte und 1,100,000 Sestertien kostete. Es sind ferner zwei vom König Juba versteigert worden, von welchen der eine 1,200,000 Sestertien, der andre etwas weniger kostete. Noch kürzlich ist ein solcher Tisch, der von den Cethegen stammte und 1,400,000 Sestertien gelostet hatte, durch eine Feuersbrunst verloren gegangen. Für einen solchen Preis könnte man die schönsten Landgüter kaufen. Der größte bis jetzt bekannte Tisch von Lebensbaumholz stammt von dem mauritanischen Könige Ptolemäus; er ist aus zwei Halbkreisen zusammengesetzt, hat $4\frac{1}{2}$ Fuß Durchmesser, $\frac{1}{4}$ Fuß Dicke. Das Wunderbarste an ihm ist der Umstand, daß er so zusammengefügt ist, daß man hiervon durchaus keine Spur sieht. Ein anderer derartiger Tisch, welcher von einem Freigelassenen des Kaisers Tiberius den Namen hat, besteht aus einem einzigen Stücke, ist fast 4 Fuß breit, fast $\frac{1}{2}$ Fuß dick. Der, welchen Kaiser Tiberius selbst besaß, hatte 4 Fuß $2\frac{1}{4}$ Zoll Durchmesser, jedoch nur $1\frac{1}{2}$ Zoll Dicke. — Solche Prachttische werden aus dem angeschwollenen Wurzelsstock gemacht, und werden um so höher geschätzt, wenn dieser unter der Erde gewesen. Dergleichen Wurzelmasern sind seltner, als die am Stamm oder an den Aesten. Uebrigens sind diese Masern eigentlich ein Erzeugniß der Krankheit der Bäume [horum vitium est], deren Dicke man natürlich nach diesen Querschnitten beurtheilen kann. — Die Lebensbäume sind der wilden Cyresse ⁷⁹⁹⁾, was Blätter, Geruch und Stamm betrifft, ähnlich. — Der Berg im dießseitigen Mauretanien, welcher sonst das berühmteste Lebensbaumholz geliefert hat, jetzt aber erschöpft ist, heißt Antorant.

Plin. 13, 15, 30. Die Hauptschönheit dieser Tische besteht darin, daß die Masern wie von gekräuseltem Geäder oder von kleinen Wirbeln bunt sind. [Mensis præcipua dos in venam crispis vel in vertices parvos.] Jenes Geäder bildet in die Länge gedehnte Streifen, und das sie tragende Holz heißt getigert [tigrinus].

⁷⁹⁸⁾ 51,500 Thaler. — ⁷⁹⁹⁾ S. Num. 795.

stehn die Figuren aus geschlossenen Wirbeln, so heißt es gepan-
ert [pantherinus]. Manches Lebensbaumholz ist auch wel-
förmig gekräuselt und wird desto mehr geschätzt, je mehr die Fi-
gen den Augen des Pfauenschweifes ähneln. Nächst den genannten
stehn diejenigen im höchsten Preise, welche wie dicht mit Kör-
n besäet aussehen; man nennt sie Bienenholz [apiatus]. Bei
n Sorten kommt es übrigens vorzugsweis auf Schönheit der
re an. Hier zu Lande gefällt diejenige am besten, welche wie
th aussieht und glänzende Adern hat. — Auch auf die Größe des
ammes kommt viel an, und man hat die Tische gern, die aus ei-
n einzigen großen Stücke bestehen, jedoch auch solche, die aus meh-
en Stücken von großen Stämmen zusammengesetzt sind.

Fehlerhaft sind diejenigen Lebensbaumtische, welche nicht wie
stern, sondern wie gewöhnliches Holz aussehen, ferner wenn Rizen
r haarförmige Schrammen vorhanden sind, wie Das durch Ein-
tung von Hitze und Wind leicht vorkommt. Fehlerhaft ist ferner
schwarzer, muränenartiger Streif, überhaupt jede schwarze oder
ist unangenehme Farbe.

Die Barbaren bestreichen die frisch gefällten Stämme mit Wachs
d vergraben sie in die Erde; Künstler legen sie dagegen wieder-
lt 7 Tage lang auf Getreidehaufen, und nehmen sie wechselnd 7
ge herunter, wodurch sie merkwürdig viel an Gewicht verlieren.
mlich ist man durch Schiffbrüche auf die Entdeckung gekommen, daß
d dieses Holz durch Seewasser ausgetrocknet und so dicht, hart
d unverwüßlich wird, wie auf keine andre Weise. Reibt man solche
tische mit trockner Hand, besonders nach dem Bade, so fördert Das
re Schönheit. Wein schadet ihnen nicht, und man braucht sie be-
nders gern bei Trinkgelagen.

Plin. 13, 16, 30. Der Lebensbaum ist bei Leuten, welche
: Pracht lieben, außerordentlich beliebt; deswegen will ich noch ein-
ig bei ihm verweilen. Schon Homer kannte den Baum; er heißt
den Griechen Thyon und Thya. Homer erwähnt ihn unter den
ngen, welche Circe, die er für eine Göttin ausgibt, verbrannte,
: Wohlgeruch zu verbreiten. Theophrast, welcher kurz nach Ale-
ander's des Großen Zeit geschrieben, erwähnt diesen Baum mit vie-
r Lobe, sagt, das Gebälk mancher Tempel bestehe aus ihm, ferner
er als Bauholz unter allen Umständen unverwüßlich, kein Baum
be so mächtige Wurzeln, aus keinem könne man so herrliche Ge-

jetzt an der Nord- und Ostseite des Mittelmeers von Spanien bis Syrien, ist namentlich in den südlichen Theilen Griechenlands häufig, wird daselbst, wie Fraas sagt, selten über 30 bis 40 Fuß hoch, gibt vorzugsweis Harz.

d) Die Strandkiefer, *Pinus maritima*, Lambert, jetzt in Griechenland auf den Bergen Attika's, am Isthmus, in Achaia vom Seestrand bis zur Höhe von 1200 Fuß, heißt *πεύκη* und *πείρος*.

e) Die Pinasterkiefer, *Pinus Pinaster*, Soland., wächst auf den Apenninen, an den Küsten Frankreichs, Spaniens, Portugals, war den Römern gewiß bekannt.

ζ) Auch die Krummholzkiefern, *Pinus Pumilio*, Hanka, und *Pinus uncinata*, Ramond, auf bedeutenden Höhen und auf dem Moorboden der Ebenen wachsend, mußten manchen Römern bekannt sein.

Homer., Il. 11, v. 494. Wie der vom Platzregen geschwellte Bergstrom sich von den Höhen herab in die Tiefe stürzt, und Eichen [*δρῦς*] und Kiefern [*πεύκη*] mit sich fortreißt, so tobte Ajax gewaltig unter den Trojanern.

Homer., Il. 23, v. 328. Als Ziel ist ein Pfahl aus Eichen- oder Kiefernholz eingeschlagen.

Theophr., H. pl. 3, 7, 1. Die meisten Bäume schlagen wieder aus, wenn man den Stamm abhaut, es sei denn, daß die Wurzeln vorher gelitten hätten. Die Kiefer [*πεύκη*] und Weisstanne [*ἐλάτη*] aber sterben noch in demselben Jahre sammt der Wurzel ab, wenn man auch nur den Wipfel abgehauen hat.

Theophr., H. pl. 3, 9, 1. Von der Kiefer [*πεύκη*] nimmt man eine zahme und eine wilde Art an. Auch die wilde theilt sich wieder in die idäische und die am Strande wachsende. Die idäische ist gerader, höher, und hat derbere Blätter; die Strandkiefer hat schmalere, zartere Blätter, eine glattere, zum Gerben brauchbare Rinde, was bei der idäischen nicht der Fall ist. Der Zapfen [*σπείβιλος*] der Strandkiefer ist rund und öffnet sich bald; der Zapfen der idäischen ist länger, grün, öffnet sich weniger. Das Holz der Strandkiefer ist fester. — Solche Unterschiede muß man sich bei nahe verwandten Gewächsen einprägen, u. s. w.

Theophr., H. pl. 9, 2, 1. Harz [*ῥητίνη*] gewinnt man auf folgende Weise: Man reißt die Kiefer [*πεύκη*] so an, daß auch ein Stück vom Rindenholz [*δᾶς*] mit heraus kommt; dann sammelt sich

: Saft [ὕγρότης] in der Wunde. Bei der Weißtanne [ἐλάτη] d Pinie [πίτρυς] nimmt man die Rinde so weg, daß man das Holz nur wenig verletzt. Beim Terpenthinbaum [τέρμινθος] ⁸²⁰⁾ eroundet man sowohl den Stamm [στέλεχος] als die Aeste [ἄκρο-
ύς]; jedoch fließt mehr und besseres Harz aus dem Stamm als aus
n Zweigen.

Das beste Harz kommt vom Terpenthinbaum; ist es
st geworden, so hat es einen sehr lieblichen leichten Geruch. Nach
m folgt an Güte das Tannen- und Pinienharz; beides ist
ichter als Kiefernharz. Das letztgenannte ist das schwerste und
hartigste [πιττιώδης], denn die Kiefer ist am kienreichsten [ἐνδα-
ς]. — Das Harz wird flüssig in Schläuchen weggetragen und
erdickt sich erst später. — Uebrigens soll auch der Terpenthin-
aum in Syrien zum Pechschweelen benutzt werden [πιττοκαυτεĩ-
σαι], denn dort ist ein ganzer großer Berg mit großen Terpen-
thibäumen bewachsen. Einige sagen, man benutze auch die Pinie
id die phönicische Ceder [κέδρος] zum Pechschweelen; doch mag
hies nur selten geschehn. Die Macedonier brauchen nur die männ-
che Kiefer, so nennt man diejenige, welche keine Früchte trägt ⁸²¹⁾,
im Pechschweelen. Von der weiblichen nehmen sie zuweilen
Wurzeln, denn jede Kiefer hat kienige Wurzeln. Das schönste und
inste Pech wird aus Bäumen gewonnen, welche der Sonne und dem
ordwind recht ausgesetzt sind; an schattigen Stellen bekommt man
reines, schlammiges. Im vollen Schatten wächst nicht einmal eine
iefer.

Auch die Jahrgänge sind in Rücksicht auf Menge oder Selten-
heit des Peches sehr verschieden. In mäßigen Wintern entsteht
das, schönes Pech, welches sich auch durch weißere Farbe auszeich-
t; nach strengeren Wintern gewinnt man weniger und schlechteres.
iernach also richtet sich die Menge und die Schönheit des Peches,
ist nach der Menge der Früchte.

Bei Regenwetter soll aus demselben Kien mehr Pech gewonnen
rden als bei trockenem, doch soll es bei letzterem weniger wässerig
n; winterliche und schattige Stellen sollen mehr liefern als sonnige
d heitre. So berichten die Bewohner Macedoniens und des Ida.

Bei guten Kiefern füllen sich die zum Behufe des Harzschar-

⁸²⁰⁾ Pistacia Terebinthus, Linné. — ⁸²¹⁾ ?

rens gemachten Wunden in Jahresfrist wieder dergestalt, daß man wieder eine Harzernte bekommt; bei mittelmäßigen dauert es 2, bei schlechten 3 Jahre. Wird der Baum des Harzscharrens wegen Alters angehauen, so wird er endlich morsch und durch die Gewalt der Winde umgebrochen. Dann benutzt man noch das Kernholz und die Wurzeln zum Pechbrennen. — Uebrigens tragen die Kiefern nur Früchte, so lange sie jung sind; im Alter geben sie keine Früchte mehr, sind aber kienreich [*δαδογορεῖν*].

Theophr., H. pl. 9, 3, 1. Will man in Macebonien Pech schweelen, so richtet man den Platz wie eine Tenne zu, doch so, daß er in der Mitte eine Vertiefung hat. Diese schlägt man recht fest, spaltet dann die Stämme [*κορμός*], und setzt die Scheiter [*σχητή*] wie zum Kohlenbrennen [*ἀνθρακεύειν*] zusammen, nur nicht so hohl, sondern aufrecht neben einander. Ein recht großer Meiler hat einen Umfang von 180 Ellen, eine Höhe von 50 bis 60 Ellen. — Ist der Meiler aufgebaut, so deckt man ihn mit Reisig und dieses mit Erde so dicht, daß nirgends Feuer durchleuchtet; denn tritt dieser Fall ein, so verzehrt sich das Pech. Nun zündet man den Meiler in dem gelassenen Durchzug an, verstopft aber auch diesen späterhin mit Holz und Erde. Sodann beobachtet man den Meiler immerfort, und wißt, indem man auf eine Leiter steigt, da neue Erde auf, wo Rauch herauskommt, so daß nirgends Flamme hervorbrechen kann. Schon im Voraus ist übrigens im Boden des Meilers eine Abzugsrinne gemacht, durch welche das flüssige Pech in eine Grube fließt, die etwa 15 Ellen vom Meiler absteht, und in welcher es sich kühlt. — Das Schweelen dauert gewöhnlich 2 Tage und 2 Nächte. So lange wachen auch die Arbeiter, und bringen die Zeit damit hin, daß sie den Meiler vor dem Ausbruch von Flamme schützen, und daß sie opfern und beten, um dadurch vieles und gutes Pech zu erzielen.

Theophr. de causis plant. 3, 5. Die Kiefer [*πείκη*] scheint für alle andre Gewächse unschädlich zu sein, wovon der Grund darin liegt, daß sie nur Eine und zwar in die Tiefe gehende Wurzel hat. Unter ihr gedeiht die Myrte [*μύρτινος*], der Lorbeer [*δάφνη*] und vieles Andre vortrefflich, obgleich die Kiefer einen dichten Schatten wirft.

Strabo 13, 1, 44 (p. 602, oder p. 356 ed. Tzsch.). Bei Troja muß man siebenmal über den Fluß Septaporus, wenn man aus der Gegend der Schönen Kiefer [*καλὴ πείκη*] nach dem

rfe Geländ und dem Tempel des Nestulap geht, welchen Eysima-
s erbaut hat. Ueber die Schöne Kiefer schreibt aber Attalus, der
e König, also: „der Umfang betrage 24 Fuß, die Höhe von der
rzel an ungefähr 67 Fuß; dann theile sich der Stamm in drei
ch weit von einander abstehende Theile, die sich wieder zu Einem
sfel vereinen, der dann die ganze Höhe mit 2 Plethren und 15
en vollendet ⁸²²⁾).

Plin. 16, 10, 16. In alten Zeiten galten Pinie [pinus]
Weißtanne [abies] und alle harzgebenden Bäume in Rom
ausländisch, weil sie nicht in der Nähe der Stadt wuchsen. Wir
hen von ihnen ausführlicher, damit man die Gewächse kennen
t, welche die Hauptwürze des Weines ⁸²³⁾ liefern. Die in
inasien und dem Morgenland wachsenden Harz tragenden Bäume
ähnen wir anderwärts; in Europa liefern es sechs mit einander
wandte Baumarten. Hierher gehört die Pinie [pinus] und die
iefer [pinaster], welche beide schmale, lange, spitzige Blätter tra-
. Die Pinie gibt das wenigste Harz, zuweilen auch etwas aus
Samen [nux], so daß sie kaum zu den Harzbäumen gerechnet
den kann.

Plin. 16, 10, 17 bis 19. Die Kiefer [pinaster] ist eigentlich
s Andres als eine wilde Pinie [pinus], wird außerordentlich hoch,
ist von der Mitte an ästig, während bei der Pinie nur der Wi-
ästig ist. Sie gibt weit mehr Harz, und wächst auch in Ebenen.
mche sind der Meinung, die an der Küste Italiens wachsenden
me, welche man tibulus nennt, seien von dem Pinaster nicht
chieden; sie sind aber jedenfalls schlank, bis zu bedeutenderer Höhe
es, daher zum Schiffsbau dienlich, übrigens fast harzlos. — Der
rchenbaum [larix] gibt mehr Harz als Rothtanne [picea]
Weißtanne [abies]. Die eigentliche Kiefer [tāda proprie-
ta] gibt mehr und flüssigeres Harz als die Rothtanne [picea],
man gebraucht sie auch gern zu Feuern und zu Leuchten bei
fern.

Alle diese harzigen Bäume geben, wenn sie angezündet werden,

⁸²²⁾ Die ganze Höhe betrug demnach 230 Fuß. — Auf dem Thüringer
b kommen, wie ich in meiner G. Naturgeschichte, Bd. 4, S. 599 u. 605,
gewiesen, Kiefern von 150 Fuß und Weißtannen von 160 Fuß Höhe vor.

⁸²³⁾ Harz galt bei den Römern für einen wichtigen Zusatz für Wein.

unnüßig viel Ruß, und sprühen die Funken ihrer Kohlen mit Ruß um sich her, mit Ausnahme der Lärche [*larix*], welche weder brennt noch Kohlen gibt, und höchstens ganz auf dieselbe Art im Feuer verzehrt wird wie die Steine ⁸²⁴⁾. — Alle die genannten Harzbäume sind immergrün ⁸²⁵⁾ und so nahe mit einander verwandt, daß selbst Senner sie nicht leicht an den Nadeln [*frons*] unterscheiden ⁸²⁶⁾.

Bei den einzelnen Arten der Harzbäume bildet auch das Geschlecht Unterschiede ⁸²⁷⁾. Der männliche Baum ist kleiner und härter; der weibliche höher, hat auch fettere, einfachere, weichere Nadeln. Das Holz der männlichen Bäume ist hart, zeigt sich bei der Bearbeitung gedreht, läßt die Art nicht so leicht eindringen, stößt mit lauterem Schall, läßt die Art nicht so leicht wieder los.

9) Pinie,

Pinus Pinea, Linné, *κουκουναριά* der Neugriechen, *pino*, oder *pino de pinocchi*, oder *pino domestico* der jetzigen Italiäner, die Samen heißen *pinocchi* und *pignoli*; sie werden überall gegessen, und kommen auch nach Deutschland unter dem Namen *Piniolen* in Handel. — Heut zu Tage ist die Pinie nach Dr. Fraas' Beobachtung vorzugsweis in Arabien gemein, auch werden von dort aus viele Piniolen in Handel gebracht. Auch in Italien wächst sie wild. Uebrigens findet sie sich, meist absichtlich angepflanzt, um das ganze Mittelmeer, steigt aber, nach Stephan Endlicher's Untersuchung, nirgends über 1500 Fuß Meereshöhe.

Homer., Il. 13, v. 389 seqq. Vom Idomeneus getroffen stürzte Aias wie eine Eiche [*δρῦς*], Silberpappel [*ἀργεῖω*] oder hochstämmige Pinie [*πίτυς*], welche die Zimmerleute auf den Berg mit frisch geschliffenen Aexten gefällt haben, um Schiffe zu bauen.

Herodot. 7, 37. Als Miltiades von den Lampfacenen gefangen genommen worden, ward er durch die Freundschaft des *hē*

⁸²⁴⁾ Sie brennt gut und gibt gute Kohlen.

⁸²⁵⁾ Die Lärche ist nur sommergrün, verliert im Herbst die Blätter.

⁸²⁶⁾ Das Folgende übergehe ich. Es liegt in ihm der Beweis, daß Pinus die verschiedenen Arten der Nadelbäume selbst nicht unterscheiden konnte.

⁸²⁷⁾ Die alten Griechen und Römer sprechen sehr häufig auch da vom Unterschied männlicher und weiblicher Pflanzen, wo, wie bei den Harzbäumen, auch aus keiner vorhanden ist. Ich habe in der Regel derartige Bemerkungen übergegangen.

den Königs Krösus gerettet. Dieser ließ nämlich den Lampfacenern bieten, „sie sollten den Miltiades freigeben, widrigenfalls wolle er ausrotten wie eine Pinie [πίτυς]. — Die Lampfacener überlegen hin und her, was wohl der Sinn dieser Drohung sein möchte; endlich trat einer der Älteren auf, und erklärte, die Pinie sei der einzige Baum, der, wenn er gefällt ist [ἐκκόπτειν], keinen Stodausgang gibt [βλαστὸν οὐδένα μετείει], sondern ganz und gar abstirbt.“ Als nun die Lampfacener den Sinn der Drohung begriffen hatten, ließen sie den Miltiades frei.

Virgil., Ecl. 8, v. 65. Der schönste Baum der Wälder ist Esche [fraxinus], der schönste der Gärten die Pinie [pinus], schönste der Flüsse die Pappel [populus], der schönste der Hochbirge die Tanne [abies].

Ovid., Metam. 10, v. 103 ⁸²⁸).

Diosc. de m. m. 1, 86. Die Pinie [πίτυς] ist ein allbekannter Baum, gehört zu derselben Gattung wie die Kiefer [πεύκη], unterscheidet sich aber von ihr durch das Aussehen. Zu arzneilichen Zwecken verwendet man von beiden die Rinde, welche zusammenziehende Kräfte hat; auch der Rauch der Rinde wird benutzt. Die zerhackten Blätter werden auf entzündete Stellen gelegt und schützen dieselben vor Entzündung. Zerriebene, mit Essig gekochte Blätter werden warm auf schmerzende Zähne gelegt. Eben so wird eine Abkochung der Blätter gegen Leberleiden getrunken. Dieselbe Wirkung haben die Rinde und die Blätter der Arve [στροβίλος]. Auch das Holz [δαδίον] dieser Bäume wird in feine Späne zerschnitten, mit Essig gekocht, und die Abkochung bei Zahnschmerz in den Mund genommen. Aus dem Holze der genannten Bäume gewinnt man auch einen Ruß, welcher zur Verfertigung der schwarzen Tinte [μέλαν ὑπαιόν] und zur Verschönerung der Augenwimpern gebraucht wird; man gebraucht ihn auch für angefressene Augenwinkel, gegen das Ausfallen der Augenwimpern und gegen das Thränen der Augen.

Diosc. de m. m. 1, 87. Die Samen [καρπός], welche in den Zapfen [κῶνος] der Pinien [πίτυς] und Kiefern [πεύκη] vorkommen, werden Pityis [πιτυίς] genannt. Sie befördern die Verdauung, wenn sie erwärmt etwas, sind auch für sich oder mit Honig gegen Husten und Brustübel brauchbar.

⁸²⁸) Diese Stelle sehe man bei der Hasel.

Plin. 15, 10, 9. Sehr groß ist der Zapfen [fructus], welcher die Piniolen [pineae nux] trägt, deren Kern [nucleus] in einer gewölbten Samenschale [lacunatus torus] eingeschlossen und angedeckt in ein rostfarbiges Häutchen [ferruginis tunica] gehüllt ist, denn die Natur bettet die Samen so sorgsam und weich als möglich. Eine Sorte der Piniolen sind die Terentinischen, deren Schale [putamen] so dünn ist, daß man sie mit dem Finger zerbrechen kann⁸²⁹⁾; sie werden deswegen schon am Baume leicht von Vögeln gefressen. Eine dritte Sorte ist die Sappinia, die von einem angepflanzten Harzbaume [picca]⁸³⁰⁾ stammt, deren Kernschale [nucleorum putamen] eigentlich nur eine weiche Haut [cutis] ist, so daß man sie samt dem Kerne verzehrt. Eine vierte Sorte, zu der Schwarzkiefer [pinaster]⁸³¹⁾ gehörig, wird Pityis [pityis] genannt, und liefert ein vortreffliches Mittel gegen den Husten. Die Tauriner⁸³²⁾ nennen die in Honig gekochten Kerne [nucleus] derselben Aquiden. — Die Sieger in den Isthmischen Spielen werden mit einem Pinienfranze geschmückt.

Plin. 16, 26, 44. Die Pinie [pinus] hat die sehr wunderbare Eigenschaft, daß sie zu gleicher Zeit reisende Früchte und solche hat, welche im folgenden Jahre reifen sollen, ja auch schon welche für das dritte Jahr⁸³³⁾. Kein Baum gewährt so große Sicherungen. In demselben Monate, wo man einen Zapfen von ihm pflückt, reift schon wieder ein anderer, und in keinem Monat fehlen reisende. Zapfen, welche sich am Baume selbst öffnen, heißen Apinien, und sie verletzen, wenn sie nicht abgenommen werden, die anderen.

Plin. 23, 8, 74. Die Piniolen [nux pinea] enthalten Harz, werden leicht gestoßen, mit Wasser eingekocht, getrunken, und heilen so das Blutspucken. Gegen Leibschmerzen trinkt man eine Abkochung der Rinde in Wein. Die Kerne [nucleus] der Piniolen

⁸²⁹⁾ Noch jetzt zieht man eine Pinienforte, deren Samenschale dünn und zerbrechlich ist, wie man von der Wallnuß die weichschalige Sorte der Butternuß von der Mandel die weichschalige Bruchmandel hat.

⁸³⁰⁾ Picca bedeutet in der Regel die Rothtanne, zuweilen überhaupt einen Nadelbaum, hier wohl nichts Andres als pinus, Pinie.

⁸³¹⁾ Pinus Laricio, Poiret. — ⁸³²⁾ Jetzt Piemontesen.

⁸³³⁾ Die Pinienzapfen reifen erst im vierten Jahre, hängen mit ihren Stielen sehr fest, und man sieht daher auf den Bäumen Zapfen von 3 und 4 verschiedenen Jahrgängen.

den Durst und helfen gegen Magensäure und Krankheit der Menschen. Die Mundhöhle und den Husten scheinen sie rauh zu machen. Wasser, Wein oder Sekt oder einer Abkochung von Datteln [zinnus] getrunken, führen sie die Galle ab. Gegen heftigeren Magenschmerz und Nierenübel mischt man Gurkensamen [cucumeris] und Saft von Portulak [porcilaca] hinzu.

Pallad. de r. r. 12, 7, 9. Die Pinie [pinus] gilt für einen Baum, der allen unter ihm stehenden Gewächsen nicht schadet.

Man säet dessen Samen [nucleus] an warmen, trocknen Stellen im Monat Oktober und November, an kalten, nassen im Februar und März. Die Pinie liebt einen magren Boden und die Nähe des Meeres.

Will man Berge oder andre Stellen besäen, so weist man der Pinie diejenigen an, wo kein andrer Baum gedeiht. Man pflügt und bearbeitet erst den Boden sorgfältig, streut die Samen wie Getreide und bedeckt sie leicht einhacken; tiefer als Handbreit dürfen sie nicht unter die Oberfläche kommen. Die jungen Stämmchen müssen vor dem Frost geschützt werden, dessen Tritt ihnen schaden würde. Es ist gut, wenn man die Samen vor der Aussaat 3 Tage in Wasser weicht.

Die Leute glauben, die Piniolen würden durch Versetzung der Samen wohllichmehrender, und sie verfahren daher wie folgt: Sie stecken viele Samen in Blumentöpfchen [caliculus], die mit Erde und Wasser gefüllt sind. Erscheinen dann die Bäumchen, so lassen sie nur die stärksten stehen und nehmen die übrigen hinweg. Ist jenes dreißig, so gräbt man eine Grube in's freie Land, setzt es hinein, entfernt das Töpfchen, und nun können die Wurzeln frei wachsen. Vorher mischt man die Erde mit wechselnden Lagen von Stutenmist.

Einsetzen ist darauf zu sehen, daß die einfache, gerade Pfahlwurzel bis zu ihrer Spitze unverletzt bleibt⁸³⁴⁾. Ich habe übrigens Erfahrung gemacht, daß die jungen Pinien, wenn sie richtig beputzt werden [putatio], doppelt so kräftig wachsen. Die Piniolen müssen reif oder überreif vom Baume genommen werden, doch muß man sie schnehen, bevor sich die Zapfen öffnen. Die Kerne haben nur einen Wert, wenn sie gereinigt sind⁸³⁵⁾.

⁸³⁴⁾ Pinienkerne, welche ich in gewöhnliche Blumentöpfe legte, trieben ihre Pfahlwurzel nach einigen Monaten durch das Bodenloch; die herausgewachsene Spitze verdarb und bald darauf das ganze Bäumchen. Man würde sich wohl ungewöhnlich hohe oder unten ganz geschlossene, in diesem Falle sehr poröse Töpfe nehmen müssen. — ⁸³⁵⁾ Die Kerne nehmen, wenn sie

er von ihm angehaucht wird.

Geopon. 11, 11. Die Pinien [στροβίλος πίττα] wachsen wie Mandeln [ἀμυγδαλή] vom Monat Oktober bis zum Ausgesät, dagegen im Juni geerntet, bevor die Erntefestlichkeiten⁸³⁶⁾ beginnen, und die Samen [κόκκος] ausfallen, indem sich die Schalen [καλύπτρα] öffnen.

10) Arve,

Pinus Cembra, Linné. — Wächst jetzt nicht in Griechenland gegen auf den Höhen der Alpen. Heißt italiänisch cembro, cembro, pino zimbro.

Diosc. de m. m. 1, 38. Werden die Arvennüsse [στροβίλος]⁸³⁷⁾ von der Schale befreit gegessen, oder mit süßen und Gurkensamen [σικύου σπέρμα] getrunken, so reinigen Blase und die Nieren. Mit dem Saft des Portulaks [ἀνθρακίς] eingenommen lindern sie den Magenschmerz, stärken den Körper und reinigen die Säfte. Man bedient sich auch der Arvenzapfen [στροβίλος], wie sie frisch vom Baume genommen und in süßer Milch gekocht worden, gegen alten Husten und Schwindelsucht.

11) Cedar,

Pinus Cedrus, Linné. — Dieser wegen seines wohlriechendsten und dauerhaftesten Holzes gepriesene, von Salomo zur Erbauung des prächtigen Tempels benutzte Baum findet sich jetzt auf dem Libanon und Taurus. — Da die alten Griechen und Römer nicht diesen Baum, sondern auch die Wacholderbäume (Juniperus) für diesen Namen benutzten, so ist die Identifizierung des Cedars mit dem Wacholderbaum nicht sicher.

Theophr., H. pl. 4, 5, 5. In Syrien wächst die Ceder [cedrus], welche zu dreirudrigen Schiffen benutzt wird⁸³⁸).

Theophr., H. pl. 5, 8, 1. Auf den Gebirgen Syriens wuchsen gewaltig hohe und dicke Cedern; es gibt einzelne, die von 100 Männern nicht umspannt werden können, und in den Parks werden sie noch größer und schöner.

Plin. 16, 40, 76. Die Könige von Aegypten und Syrien haben in Ermangelung von Tannen [abies] Cedern zu ihren Schiffen verwendet haben. Die größte davon soll auf der Insel Cypern gestanden haben; Demetrius ließ sie zu einem Schiffe verwenden, das 11 Etagen von Ruderbänken über einander hatte; sie war 130 Ellen hoch und so dick, daß sie gerade von drei Mann umklastert werden konnte.

Nachtrag. Wir haben bei den Wachholdern aus Dioscorides 1, 105 ersehen, daß die Alten aus Wachholdern sogenanntes Cedernöl bereiteten, damit todte Dinge einbalsamirten und durch sicher vor Verwesung schützten. — Plinius 24, 5, 11 u. 12 sagt, daß Cedernöl heiße in Syrien cedrion und werde in Aegypten zum Einbalsamiren der Todten verwendet. Er beschreibt aber nicht den Baum, aus welchem das Del gewonnen wurde, nicht genauer. Diodorus Siculus 1, 91 sagt, „die Aegyptier balsamirten die Todten 30 Tage lang mit Cedernöl und andren Dingen ein“, haben in meiner Zoologie der Alten S. 147 erwähnt. — Jedenfalls ist es wahrscheinlich, daß man sowohl aus Wachholdern als aus Cedrus, Linné, Del gezogen und, ohne Rücksicht auf den Ursprung, unter dem Namen Cedernöl in Handel gebracht hat. — Ich mögen hier noch einige, jenes Del erwähnende Stellen folgen: Plin. 13, 13, 27 sagt: „Cassius Hemina, der älteste Verfasser der Annalen, sagt, daß Numa's Bücher 535 Jahre nach dessen Tode in seinen Sarge gut erhalten gefunden worden; sie seien mit Cedernöl getränkt gewesen [cedratos fuisse]⁸³⁹“. — In des Varro's Ars poetica 332 bedeutet carmina linenda cedro: die Gedichte sind der Unsterblichkeit werth“; — bei Persius 1, 42

⁸³⁸) Da die dreirudrigen (mit drei über einander stehenden Etagen von Ruderbänken versehenen) Schiffe sehr groß waren, also das stärkste Schiffsbauholz verlangten, so ist hier wohl Pinus Cedrus, Linné, gemeint.

⁸³⁹) Es geben auch Handschriften citratos und ceratos.

cedro digna loqui: „Worte sprechen, die der Unsterblichkeit werth sind“. —

12) Tanne.

α) Die Weißtanne, *Pinus Picea*, Linné (*Pinus Abies*, du Roi; *Pinus pectinata*, Lam.; *Abies pectinata*, Decandolle), bildet auf den griechischen Bergen in 2500 bis 4000 Fuß Meereshöhe fast überall bedeutende Wälder, heißt jetzt *έλατα* und *άρος*. — Sie ist auch auf den Höhen der Apenninen und Alpen heimisch, wächst jetzt weder in Sicilien noch in Spanien, die nördlichen Pyrenäen ausgenommen, wild. Die jetzigen Italiäner nennen sie *abeto*, *abeto comune*, *abeto bianco*, *abezzo*, die jetzigen Lombarden *peccia*, *pescia*, *pezza*.

β) Die Rothtanne, *Pinus Abies*, Linné (*Pinus Picea*, du Roi; *Pinus excelsa*, Lam.; *Abies Picea*, Miller), kommt jetzt in Griechenland, nach Fraas, südlich vom Pinus nicht vor; — ist jetzt auf den Apenninen, im südlichen und östlichen Frankreich, in Spanien nicht wild zu finden, dagegen auf den Alpen häufig, heißt bei den jetzigen Italiänern *abeto rosso*, *abeto di Germania*, bei den jetzigen Lombarden *pezzo*.

Homer., Il. 5, v. 560. Die Kämpfer wurden von der Hand des Aeneas wie hohe Weißtannen [*έλάτη*] gefällt.

Homer., Il. 14, v. 287. Als Juno dem Gott des Schiffes befohlen, den Jupiter einzuschläfern, setzte sich jener heimlich auf die höchste Weißtanne [*έλάτη*] des Berges Ida.

Homer., Od. 2, v. 424. Der Mastbaum des Schiffes, welches Telemach bestieg, war von Weißtannenholz [*έλάτινος*].

Homer., Od. 5, v. 239. Auf der Insel der Kalypso wuchsen Erlen [*κλήθρη*], Schwarzpappeln [*αίγειρος*] und in den Himmel ragende Weißtannen [*έλάτη*]. Aus diesen Bäumen sammelte sich Odysseus ein Fahrzeug.

Theophr., H. pl. 3, 7. Die meisten Bäume treiben, wenn man den Stamm abhaut, sofern die Wurzeln noch gesund sind, Stoderausschlag [*παρὰβλαστάνειν*]; aber Kiefern [*πεύκη*] und Weißtannen [*έλάτη*] sterben sammt der Wurzel, wenn man auch nur den Wipfel abhaut. Uebrigens hat die Weißtanne eine merkwürdige Eigenschaft: Wenn nämlich der glatte Theil des Stammes abgehauen oder vom Winde abgebrochen wird (sie ist aber bis zu einer gewissen

abstößt), so wächst eine Wulst um die Wunde, welche die Amphiphya nennt. Sie ist schwarz und sehr hart, die Arabier sie zu Bechern verwenden. Je stärker und dicker der Stamm, desto stärker wird die Wulst⁸⁴⁰).

Plin., H. pl. 3, 9, 6. Man unterscheidet nach den Eigenschaften die männliche und weibliche Tannen. Diese sind bei beiden Bäume⁸⁴¹) spitziger, stechender, sparriger, so daß der männliche struppiger erscheint. Es liegt übrigens auch ein Unterschied im Holze, denn das des weiblichen Baumes ist weißer, leichter zu bearbeiten, auch ist der ganze Stamm länger; das des männlichen Baumes ist bunter, breiter, härter, leidet weniger so gutes Ansehen. In dem Zapfen [κωνος] des männlichen Baumes sind in der Spitze wenige Kerne [καρπυον]; in dem des weiblichen sind gar keine, wie die Macedonier sagen⁸⁴²). Die männlichen Tannen sind so dichtschuppig, daß weder Schnee durchdringt. Im Ganzen hat der Baum ein schönes Ansehen, wird viel höher als bei der Kiefer [πεύκη]. Das Holz der Tannen ist faserig, weich und leicht; das der Kiefern ist hart, schwer, fleischiger. Die Kiefer hat mehr Aeste als die Tanne härtere.

Plin., H. pl. 5, 5, 1. Weisstannen [ελάτη] und Kiefer [πεύκη] tragen wagrecht liegend schwere Lasten, besser als

Plin., H. pl. 16, 10, 18. Die Rothtanne [picea] liebt die Kälte. Man braucht sie bei Leichenfeierlichkeiten [foras] indem man sie als Zeichen eines Todesfalls vor die Thüre stellt und mit ihren frischen Zweigen den Scheiterhaufen schmückt. Man nimmt man sie jetzt auch in die Häuser⁸⁴³) auf, weil sie den Kopf kühlen läßt [tonsili facilitate]. Sie liefert sehr viel Harz, welchem sich auch weiße Tropfen [gemma] finden, welche sehr so ähnlich sind, daß man sie in der Mischung nicht unterscheiden kann; deswegen wird auf dem Markte der Wein mit diesen Tropfen getrieben. Alle Nadelbäume

genannte, die Weisstanne sehr auszeichnende Eigenschaft zeigt sich, wenn sie etwa arms- oder schenkelsdick ist.

Der männliche Baum ist jedenfalls die Rothtanne, der weibliche die Weisstanne. — ⁸⁴²) ? — ⁸⁴³) Pflanzte sie in die Höfe.

haben theils kurze, borstenartige Blätter, theils dickere und härter wie die Cyprisse. — Die Äste der Rothtanne [*picea*] hängen gleich über der Wurzel, sind mäßig lang, und hängen an Seiten wie Arme. Eben so ist es bei der Weißtanne [*abies*] die man zum Schiffsbau sucht. Diese steht aus wie die Rothtanne wächst aber, als ob sie das Meer flöhe, auf den Bergeshöhen. liefert vortreffliches Holz zu Bauten und vielen andren Zwecken. ist bei der Weißtanne ein Fehler⁸⁴⁴⁾, bei der Rothtanne Hauptsache; sie schwindet auch zuweilen durch die bloße Sonne etwas aus. Das Holz der Weißtanne ist ausgezeichnet so das der Fichte wird zu Schindeln, Fagdauben und einigen andren Dingen gespalten.

Plin. 16, 39, 76. Werden Lärchen [*larix*] und Tannen [*abies*] gefällt, so fließt noch lange Saft aus ihnen. haben von allen Bäumen den höchsten und geradesten Stamm. Masten und Segelstangen gibt man der Leichtigkeit wegen der Tanne den Vorzug. Der untere Theil des Weißtannenstammes fällt ab. Man schält [*decorticare*] und flößt [*fluviare*] ihn, nennt ihn dann *Sapinus*; der obere Theil ist ästig, härter, heißt Knüppelholz [*fusterna*]. An den Stämmen selbst ist die Seite die stärkste; die von feuchten, schattigen Standorten stammen sind schlechter; die von sonnigen sind fester und dauerhafter. Gegen zieht man in Rom die Tannen von der Westseite der Apenninen von der Ostseite vor. Auch das Land selbst macht einen Unterschied. Besonders werden die Tannen der Apenninen und der Gallien geschätzt, in Gallien die des Jura und der Vogesen, auch von Korsika, Bithynien, dem Pontus und Macedonien vortrefflich. Schlechter sind die äneatischen⁸⁴⁵⁾ und arkadischen; am schlechtesten sind die vom Parnassus und von Euböa, weil sie ästig und weich sind, und leicht faulen.

Plin. 16, 40, 76. Eine ungeheure Weißtanne [*abies*] habe ich auf dem Riesenschiffe gesehen, welches auf Befehl des Kaisers (Cajus⁸⁴⁶⁾) den Obeliscen für den Vaticanischen Cirtus aus Aegypten nach Rom gebracht hat. Sie hatte einen Umfang von

⁸⁴⁴⁾ Das Holz der Weißtanne ist in der Regel ganz harzlos; nur die Rinde enthält Harz; bei der Rothtanne, Kiefer, Lärche, Tanne, Cyprisse, Wachholder enthält das Holz Harz. — ⁸⁴⁵⁾ ? — ⁸⁴⁶⁾ Caligula.

Kästern. Ein solcher Mast hat den Preis von 80,000 Sestertien oder mehr ⁸⁴⁷⁾).

13) Lärchenbaum,

Pinus Larix, Linné. — Dieser Baum wächst auf den Alpen und andern hohen Bergen Mittel-Europa's, in Griechenland gar nicht, dagegen auf den Bergeshöhen des nördlichen Italien's, wo er *larice* heißt, häufig. — Von ihm ist schon unter Nr. I viel die Rede gewesen.

Plin. 16, 10, 19. Die Lärche [*larix*] liebt ungefähr dieselben Standorte wie die Roth- und Weißtanne, hat ein ganz vortreffliches, ist unvergängliches Holz, welches röthlich ist und stärker riecht. Sie gibt auch etwas mehr Harz, und dieses ist honiggelb, zäher, wird niemals hart ⁸⁴⁸⁾).

Plin. 16, 40, 76. Für den größten Baum, der je in Rom gesehen worden, gilt der Lärchenbaum, welchen Kaiser Tiberius auf der Seegefechts-Brücke als ein Wunder hatte aufstellen lassen, und der sich bis zur Erbauung des Amphitheaters Kaiser Nero's erhielt. Es war ein Stamm von 120 Fuß Höhe, gleichmäßig 2 Fuß dick, woraus man schließen kann, was er für eine unglaubliche Höhe bis zum Wipfel gehabt haben mußte. Noch zu meiner Zeit war ein solcher Wunderstamm in den Hallen der Schranken des Marcus Iulius zu sehen. Er war 100 Fuß hoch, 1½ Fuß dick.

Plin. 24, 6, 19. Die zerriebnen und in Essig abgekochten Blätter der Rothtanne [*picea*] und Lärche [*larix*] sind gut gegen Fieber; die Blätter der Rothtanne werden in Honigwasser gegen Fieberleiden getrunken. Uebrigens ist es eine ausgemachte Sache, daß nur solche Wälder, welche des Harzscharrens wegen angehauen sind, von Schwindfüchtigen und Denen sehr zuträglich sind, welche sich von langwierigen Krankheiten nicht erholen können, und daß die frische Luft solcher Wälder wohlthätiger wirkt, als eine Seereise ⁸⁴⁹⁾ nach

⁸⁴⁷⁾ 80,000 Sestertien betragen nach jetziger Rechnung etwa 4000 Thaler i Gold. — ⁸⁴⁸⁾ Sie liefert noch jetzt aus der sich von selbst öffnenden oder abstrichlich verwundeten Rinde den Venetianischen Terpenthin, und dieser gibt nach Destillation Terpenthinöl.

⁸⁴⁹⁾ Noch jetzt empfehlen die Aerzte Denen, welche auf trocknen Höhen wohnen, wenn sie an der Lunge leiden, die Seeluft am Strande oder auf dem Schiffe, dagegen Denen, die am Seestrand oder in Niederungen wohnen, die leichtere, trocknere Luft der Bergeshöhen.

Aegypten, und wohlthätiger als die Kräutermilch auf der Sonnen-
seite der Berge.

14) Eibe,

Taxus baccata, Linné, *μαυρέλατος* der Neugriechen, *tasso*, *albero della morte*, *libo* der jetzigen Italiäner. — In Griechenland ist der Baum, wie Fraas berichtet, jetzt sehr selten und meist nur strauchartig auf den höchsten Gebirgen; — auf den Bergen Nord-Italiens kommt er noch an vielen Stellen vor. Frisch sind alle Theile giftig, die Früchte jedoch am wenigsten. Manche Aerzte benutzen ihn noch jetzt zu Heilzwecken.

Theophr., H. pl. 3, 10, 2. Von Eiben gibt es nur eine einzige Art [*μονογενής ἡ μῦρος*]. Sie hat einen geraden, schönen Wuchs, sieht der Weisstanne [*ἐλάτη*] ähnlich, wird aber nicht so hoch und hat mehr Aeste. Auch das Blatt ist dem der Weisstanne ähnlich, aber glänzender und weicher. Das Holz ist in Arabien dunkelfarbig, purpurbraun, am Ida gelb und dem Wachholderholz [*κέδρος*] ähnlich, weswegen es die Holzhändler für letzteres ausgehen sollen. Es soll ganz Kernholz sein, wenn man die Rinde abgelöst hat⁸⁵⁰). Die Rinde [*φλοιὸς*] soll so rauh und auch so gefärbt sein wie beim Wachholder; die Wurzeln sollen aber klein, dünn und oberflächlich sein. Am Ida ist der Baum selten, dagegen häufig in Macedonien und Arabien. Die Frucht ist rund, ein wenig größer als eine Busbohne, weich, an Farbe roth. Man sagt, daß Pferde, Esel und Maulthiere sterben, wenn sie von den Blättern der Eibe fressen, die wiederkauenden Thiere aber nicht⁸⁵¹). Die Frucht wird von manchen Menschen gegessen, ist süß und unschädlich⁸⁵²).

⁸⁵⁰) Bei uns ist das Kernholz der Eibe purpurbraun, das junge Holz gelblich-weiß wie beim Gemeinen Wachholder.

⁸⁵¹) Ich habe in meiner Gem. Naturgesch. Bd. 1, S. 635, 3. Ausg. bemerkt, daß auf den Kalkbergen bei Schnepfenthal, wo Eibenbüsche häufig sind und wo viele Kühe, Schafe, Hirsche, Rehe weiden, die Spitzen der Eiben immer abgebissen und wahrscheinlich als eine Art Gewürz in kleinen Portionen verzehrt sind, ohne daß man den geringsten Nachtheil an der Gesundheit jener Thiere bemerkt; daß dagegen ein gesunder Ziegenbock, dem ich im Stalle zur gewöhnlichen Futterzeit die Raufe mit frischen Eibenzweigen statt mit Heu füllte, nachdem er sich's hatte gut schmecken lassen, einige Stunden nachher starb.

⁸⁵²) Auch in Deutschland werden die Früchte oft von Kindern ohne Schaden genossen. In Italien sollen sie nach Dioscorides giftig sein, und auch Pollini gibt in seiner *Flora veronensis* an, daß sie giftig sind.

Cäsar de bello gall. 6, 31. Als Cäsar in Gallien den Ambiorix besiegt hatte, tödtete sich Rativoltus, welcher über die eine Hälfte der Eburonen regierte, durch das Gift der Eibe [taxus]; dieser Baum ist in Gallien und Germanien häufig.

Virgil., Ecl. 9, v. 30. Möchten deine Bienen die forstliche Eibe [cyrnea taxus] meiden, möchten deine Kühe sich recht satt an Baum-Schneckenklee [cytissus] fressen und recht viel Milch geben!

Virgil., Georg. 2, 448. Die ityrischen Schützen führen Hosen von Eibenholz [taxus].

Colum. de r. r. 9, 4, 3. Von den Bäumen ist nur die Eibe den Bienen schädlich.

Diosc. de m. m. 4, 70. Die Eibe [σμίλαξ], welche auch hymalos [θύμαλος], bei den Römern Taxus [τάξος] heißt, ist ein Baum, welcher der Weißtanne [ελάτη] an Blatt und Wuchs gleicht. Er wächst in Italien und in der narbonensischen Provinz Galliens. Junge Hühner, welche die Früchte der italienischen Eibe essen, sterben; Menschen, welche sie verzehren, bekommen Durchfall. Die narbonensische Eibe wirkt so kräftig, daß Leute, die in ihrem Schatten einschlafen, Schaden leiden, ja oftmals sterben. Dies sei gesagt, damit man sich in Acht nehmen möge⁸⁵³).

Plin. 16, 10, 20. Zu den Nadelbäumen gehört auch die Eibe [taxus], hat aber weder ein frisches Grün, noch eine schlankere Gestalt, sieht traurig und düster aus, hat keinen Saft⁸⁵⁴), und ist der einzige, welcher Beeren trägt. Die Frucht des männlichen Baumes ist schädlich⁸⁵⁵), und namentlich hat man in Spanien beobachtet, daß sie ein tödtliches Gift enthält. In Gallien hat man bemerkt, daß aus Eibenholz gefertigte Weinbecher den Tod bringen können. Tertius gibt an, daß die Griechen diesen Baum Smilax nennen, und daß er in Arabien so gefährlich ist, daß Leute, welche unter ihm schlafen oder essen, sterben. Manche glauben, das Pfeilgift, welches sie Toxikon nennen, habe ursprünglich Taxikon geheißen. Uebrigens ist man die Erfahrung gemacht, daß der Baum sein Gift verliert, wenn man einen ehernen Nagel in ihn schlägt⁸⁵⁶).

⁸⁵³) Es läßt sich sehr wohl denken, daß die Ausbünstung der Eibe, wenn sie frisch beschnitten ist, schadet. Siehe meine Gem. Naturgesch. Bd. 4, S. 635.

⁸⁵⁴) Ist wohl gemeint, sie habe kein Harz, was jedoch nicht ganz richtig ist, denn es ist Harz vorhanden.

⁸⁵⁵) Sollte heißen: die Frucht des weiblichen Baumes. — ⁸⁵⁶) ?

Galen. de simpl. med. 8, 29. Die Eibe [συμλαξ ἢ τράχος] ist ein Baum, der tödtliches Gift enthält.

Nachtrag. Die Eibe wird von Lucanus 6, v. 645, und Silius Italicus 13, v. 595, als ein den Göttern der Unterwelt geweihter Baum genannt; bei Silius Italicus 13, v. 210, auch als ein Baum, aus dessen Holze Lanzenstäbe gefertigt wurden.

15) Zerbrechliche Ephedra,

Ephedra fragilis, Linné. — Ein Strauch mit dünnen, gegliederten, mit Scheiden versehenen, blattlosen Ästen; Blüthen in Ähren, welche aus den Achseln der Scheiden hervorbrechen. Wächst an den griechischen und süd-italiänischen Ufern.

Diosc. de m. m. 4, 46. [Ἰππουρίς.]

Plin. 26, 13, 83. Dasjenige equisetum, welches auch hippuris, ephedron und anabasis heißt.

16) Gemeine Ephedra,

Ephedra vulgaris, Rich. (*Ephedra distachya*, Linné). — Ein rings um das Mittelmeer wachsender Strauch.

Diosc. de m. m. 4, 51. Der Tragos [τράγος], welcher auch Storpios und Traganos genannt wird.

b. Familie Pfeffer-Pflanzen, Piperaceen.

1) Gemeiner Pfeffer,

Piper nigrum, Linné, μαύρον πέπερι der Neugriechen, pepe der jetzigen Italiäner. — In Ostindien heimisch.

Theophr., H. pl. 9, 20, 1. Der Pfeffer [πέπερι] ist eine Frucht und kommt von zweierlei Art [γένος] vor; die eine ist rund wie eine Erbe [όροβος], hat eine Schale [κέλυφος] mit röthlichem Fleisch [σάρξ] wie Lorbeeren [δαφνίς]⁸⁵⁸). Die andre Art⁸⁵⁹) ist länglich, schwarz, hat Samen wie Mohn [σπερμίδα μηκωνικόν]. Dieser Pfeffer ist viel kräftiger als der erstgenannte. Beide haben erhitzende Eigenschaften, und werden gegen Vergiftung durch Schierling [κώνειον] gebraucht.

⁸⁵⁷) *Piper nigrum*, Linné. — ⁸⁵⁸) Die reife Frucht ist, wenn noch frisch, rothbraun. — ⁸⁵⁹) Bezieht sich wohl auf die Paprika, *Capsicum annum*, Linné, wovon Theophrast nur die getrockneten, schwärzlichen Früchte kennen mochte. Jetzt wird die Paprika in Süd-Europa viel gebaut.

Diosc. de m. m. 2, 188. Der Pfeffer [πέπερι] soll ein
 er, in Indien heimischer Baum sein, dessen Früchte anfangs
 sind wie Erbsenhülsen [λοβός]. Solcher Pfeffer hat in-
 Samen wie Gemeiner Hirsen [κέρχρος], und dieser Sa-
 wird allmählig zum vollkommenen Pfeffer. Zur rechten Zeit
 sich die Frucht, und es bringen Trauben [βότρος] aus ihr
 , welche die allgemein bekannten Kerne [κόκκος] tragen. Die
 [ὀμφακώδης] Kerne, welche weißer Pfeffer [λευκὸν πέπερι]
 ienen vorzüglich gegen Augenübel und gegen Vergiftung. Der
 je Pfeffer schmeckt besser, aber schärfer als der weiße, weil er
 ist, und gibt deswegen ein besseres Gewürz. Man wählt zum
 iche den Pfeffer, welcher recht schwer, voll, schwarz, nicht sehr
 , dagegen frisch und ohne kleienartigen Staub ist. Jeder Pfef-
 rmt, befördert die Verdauung, ist gut für die Brust u. s. w.⁸⁶⁰).
 Plin. 12, 7, 14. In Indien wächst die Pflanze, welche den
 er [piper] erzeugt. Seine Körner sehn aus wie Wachhol-
 deren, sehn aber nicht wie diese frei an den Zweigen, son-
 egen in kleinen Hülsen [siliqua], wie wir sie an den Schmin-
 en [faseolus] sehn. Werden diese Hülsen, bevor sie sich öff-
 bgepflückt, an der Sonne gedörret, so geben sie den sogenannten
 n Pfeffer; läßt man sie aber reif werden, so plazen sie,
 ihrem Innern zeigt sich der weiße Pfeffer, welcher dann an
 onne dürr und runzlig wird und seine Farbe ändert. Durch
 es Wetter kann er verderben, verkohlen und leer werden, und
 dann Brechma, was ein indisches Wort ist. Dieses Brechma
 rfer und leichter als der gute Pfeffer, auch von blasser Farbe.
 schmeckt der schwarze, milder der weiße⁸⁶¹). Das Pfund lan-
 jeffers kauft man für 15 Denare, während das Pfund des
 7, des schwarzen 4 Denare kostet. Es ist sonderbar, daß
 effer sich beliebt gemacht hat. Andre Dinge empfehlen sich
 Süßigkeit, wieder andre durch Schönheit; der Pfeffer aber

⁸⁶⁰) Was Dioskorides von den Pfefferfrüchten sagt, beweist, daß man zu
 zeit über dieselben in Europa noch falsche Nachrichten hatte.

⁸⁶¹) Was in der vor. Anm. von Dioskorides gesagt ist, gilt auch von Pli-
 Er glaubt, der lange Pfeffer (*Capsicum annuum*, Linné) sei die
 he Pfefferfrucht; werde sie reif, so sänden sich in ihr die Pfefferkörner,
 als schwarzer und weißer Pfeffer in Handel kommen, also die
 von *Piper nigrum*, Linné.

konnte nur durch seinen scharfen Geschmack und dadurch gefallen, daß er aus Indien kommt. Dort wächst er wild; bei uns wird er für Gold und Silber gekauft. — Verfälscht wird er mit Wachholberberren, welche merkwürdiger Weise seinen Geschmack annehmen; im Gewicht wird auch auf mancherlei Art betrogen.

Arrianus, Periplus maris Erythräi, p. 31 Geographia veteris, ed. Oxon. Nach der Handelsstadt Nelechynda am südwestlichen Ufer Indiens kommen viele Schiffe, weil dort vortrefflicher Pfeffer [πέπερι] in Menge zu haben ist.

Nachtrag. Der Pfeffer wird auch noch mehrfach als Arznei, Gewürz und Handelswaare genannt, z. B. von Hippokrates, Horatius, Celsus, Persius, Martialis, Athenäus, vielfach von Seneca, Apicius.

c. Familie Nüßchen-Pflanzen, Amentaceen.

1) Gemeine Birke,

Betula alba, Linné. — Ist in Griechenland noch nicht wild gefunden worden, gedeiht auch, wie Fraas sagt, nicht, wenn man sie pflanzt. — In Nord-Italien wächst sie auf der Nordseite hoher Berge wild, heißt *betula*, *bedollo*.

Plin. 16, 18, 30. Der Spierlingsbaum [*sorbus*] und die Birke [*betulla*] lieben einen kalten Standort. Die Birke ist eigentlich ein gallischer Baum; ihre Rinde ist blendend weiß und dabei sehr dünn. Die Obripleiten gebrauchen ihre Ruten zu Straßen; sie dienen auch zu Reizen und Korbbrippen. In Gallien kocht man aus Birken auch Theer [*bitumen*].

2) Gemeine Erle,

Betula Alnus, Linné (*Alnus glutinosa*, Gärtner); *κλήθρος* und *κλήθρη* der Neugriechen; *alno*, *ontano* der jetzigen Italiäner. — Jetzt in Griechenland sehr selten, an den Gewässern Italiens häufig.

Homer., Od. 5, v. 64. Auf der Insel der Kalypso wachsen Erlen [*κλήθρη*], Schwarzpappeln [*αίγειρος*] und wohlriechende Cypressen [*κυπάρισσος*].

Theophr., H. pl. 3, 14, 3. Die Erle [*κλήθρα*] kommt nur in Einer Art vor, wächst gerade, hat ein weiches Holz. Das Blatt ist dem des Birnbaums [*ἄπιος*] ähnlich, jedoch größer und abriger. Die Rinde ist rauh, inwendig röthlich, dient zum Färben

eders⁸⁶²⁾. Die Wurzeln sind oberflächlich. Sie wächst am
:, sonst nirgends.

Plin. 16, 36, 67. Pflanzte man Erlen [alnus] an Ufer,
grenzen sie da dem Durchbruch des Wassers wie eine Mauer, ge-
sch, wenn sie abgetrieben werden, reichlichen Stodausschlag und
Gewinn.

Nachtrag. Was Vitruvius und Plinius über das Erlenholz
haben wir schon unter Nr. I gesehen. Sie wird auch sonst
mehrfach erwähnt, z. B. bei Cicero, einigemal bei Virgil, ferner
canus, Juvenalis, Silius Italicus, Statius.

3) Gemeine Weißbuche,

alnus Betulus, Linné; γαῦρος der Neugriechen; carpine,
alno bianco o commune, carpino der jetzigen Italiäner.
In Griechenland hat Fraas den Baum nur bei Rapsa in
den, und auch da selten, gefunden. In ganz Italien wächst
auf Hügeln und Bergen.

Vitruv. 2, 9⁸⁶³⁾.

Colum. de r. r. 11, 2, 92. Die besten Griffe für ländliche
Werkzeuge werden aus Elexeiche, ferner aus Weißbuche, end-
lich Eiche gemacht (manubrium iligneum, carpineum, fra-
m).

4) Hopfen-Weißbuche,

alnus Ostrya, Linné (Ostrya vulgaris, Ostrya carpinifo-
— Wächst noch jetzt in Griechenland wild, heißt dort
ἀ; ist in Italien häufiger als die Gemeine Weißbuche,
carpine nero, carpino, carpinella, ostria.

Theophr.; H. pl. 3, 10, 3. Die Hopfen-Weißbuche
[ἀ], welche von Manchen auch ὀστράα genannt wird, bildet nur
eine Art, und sieht dem Wuchs und der Rinde nach aus wie die
Weißbuche [ὀξύνη]; die Blätter sehen aus wie Birnblätter [φύλ-
λοιειδές], sind aber viel länger, spitziger, größer; sie haben
Adern, welche von dem geraden, starken Mittelnerven auslaufen.
Bei jenen Aetern ist das Blatt runzlig, am Rande ist es fein-
:. Das Holz ist fest, farblos, weißlich; die Frucht ist klein,

⁸⁶²⁾ Wird noch zum Färben und Gerben gebraucht.

⁸⁶³⁾ Schon unter Nr. I abgehandelt. — Bei Plinius wird die carpi-
ne an mehreren Stellen kurz erwähnt.

gedehnt, gelb, der Gerste [$\kappa\rho\iota\sigma\eta$] ähnlich. Der Baum hat oberflächliche Wurzeln, wächst an Gewässern und in Schluchten. In Häuser soll man ihn nicht bringen, weil er bewirken soll, daß die Bewohner desselben einen schweren Tod haben.

Cato de r. r. 31. Das beste Holz für Delpressen ist das der Hopfen-Weißbuche [carpinus atra].

Plin. 13, 20, 37⁸⁶⁴).

5) Hasel,

Corylus Avellana, Linné; $\lambda\epsilon\phi\tau\omicron\kappa\alpha\rho\nu\acute{\alpha}$, $\phi\omicron\upsilon\nu\tau\omicron\upsilon\nu\kappa\iota\acute{\alpha}$ der Hellenen; nocciolo, nocciuolo, avellano der jetzigen Italiener. — Wächst noch jetzt in Griechenland, auch häufig in Italien wild; es werden da auch edlere Sorten in Gärten gezogen.

Theophr., H. pl. 3, 15. Die Hasel [$\eta\phi\rho\alpha\kappa\lambda\epsilon\iota\omega\tau\alpha\eta\ \kappa\omicron\rho\nu\acute{\alpha}$] wächst wild, und die Früchte der wilden sind so gut oder doch fast eben so gut wie die in Gärten gezogenen. Sie hält den Winter gut aus, wächst häufig auf Bergen, und trägt reichlich. Sie macht keinen Stamm [$\mu\eta\delta\epsilon\ \sigma\tau\epsilon\lambda\epsilon\chi\omega\delta\epsilon\varsigma$], sondern ist strauchartig [$\sigma\tau\alpha\mu\upsilon\omega\delta\epsilon\varsigma$], und treibt lange, dicke Ruthen [$\rho\acute{\alpha}\beta\delta\omicron\varsigma$], welche weder junge Triebe noch Zweige haben [$\acute{\alpha}\nu\epsilon\nu\ \mu\alpha\sigma\chi\alpha\lambda\omega\acute{\nu}\ \kappa\alpha\iota\ \acute{\alpha}\nu\omicron\zeta\omicron\varsigma$]. — Die Blätter der wilden und zahmen Haseln sind gesägt, sehn denen der Erle [$\kappa\lambda\acute{\eta}\theta\rho\alpha$] sehr ähnlich. Die Haseln tragen reichlicher, wenn man ihnen immer die Ruthen abschneidet. Man hat zwei Sorten, die eine mit runden, die andre mit langen Nüssen [$\kappa\acute{\alpha}\rho\iota\omicron\nu$]; die Nüsse der zahmen Hasel sind weißer. Die schönsten Früchte trägt sie [$\kappa\alpha\lambda\iota\kappa\alpha\rho\pi\epsilon\acute{\iota}\nu\ \mu\acute{\alpha}\lambda\iota\sigma\tau\alpha$] an nassen Stellen. Pflanzte man wilde Stämme in Gärten, so nehmen sie die Eigenschaften der zahmen an. Die Oberhaut der Hasel ist glatt, dünn, hat eigenthümliche weiße Fleck. Das Holz ist so zäh, daß man aus den geschälten dünnen Zweigen und den gespaltnen dickeren Körbe flecht. Eigenthümlich sind die Ruten [$\iota\omicron\upsilon\lambda\omicron\varsigma$] der Hasel.

Cato de r. r. 9, 2. In einem Garten, der bei der Stadt liegt, pflanze unter Andreem Haselnüsse [nux avellana].

Virgil., Ecl. 1, v. 14; 5, v. 3; 5, v. 21; Georgic. 2, v. 65; 2, v. 299; 2, v. 395⁸⁶⁵).

⁸⁶⁴) Plinius wiederholt das von Theophrast Gesagte.

⁸⁶⁵) Virgil nennt die Hasel *corylus*, erwähnt sie an den genannten Stellen.

Ovid., Metamorph. 10, v. 86 seqq. Der göttliche Sänger Apheus hatte sich auf einem Hügel niedergelassen, dessen Rücken eine ebene Fläche bildete und mit grünem Grase [graminis herba] bestet war. Es fehlte der Schatten; aber wie der Sänger in die Wälder griff, da kamen von allen Seiten die Bäume, seinen Tönen lauschend. Es kam die Eiche [Chaonis arbor]⁸⁶⁶⁾, die Pappel [nemus Heliadum]⁸⁶⁷⁾, die hohe Speiseeiche [esculus], weiche Linde [tilia], die Buche [fagus], der unvermählte Lorbeer [innuba laurus]⁸⁶⁸⁾, die zerbrechliche Hasel [corylus], die hohe, Speerschäfte gebende, astlose Weißtanne [abies], die von der Last ihrer Früchte gebeugte Ilex-Eiche [ilex], die festlich prangende Platane [platanus genialis], der bunte Ahorn [acer]⁸⁶⁹⁾, der an Flüssen heimische Weide [salix], der am Wasser wachsende Storch [lotos]⁸⁷⁰⁾, der immergrüne Buchsbaum [buxus], die kleine Tamariske [myrica], die zweifarbige Myrte [bicolor myrtus]⁸⁷¹⁾, der gebogene Epheu [hedera], der rankende Weinstock [pampinea vitis], die von Weinreben umwundene Ulme [ulmus], die Manna-Esche [ornus], die Rothtanne [picea], der Erdbeerbaum [arbutus] mit rothen Früchten, die zähe, Sieger lohnende Palme [palma]. Es kam auch die Pinie [pinus] mit kegeligem Wipfel, aus einem Menschen, dem von der Göttin Cybele liebten Attis, durch Verwandlung entstanden; es kam die säulenartige Cyresse [cupressus], in welche einst der Jüngling Cyminissus verwandelt worden.

Colum. de r. r. 5, 10, 14. Die Mandel [nux græca] und die tarentinische Haselnuß [nux avellana] kann man auf folgende Weise säen: Man gräbt eine Grube, füllt sie einen halben Fuß hoch mit feiner Erde, und setzt einen Samen der Ferula

1) nur kurz, betrachtet sie als wild wachsend, gebraucht an der letztgenannten Stelle das Adjektivum „columnus“.

⁸⁶⁶⁾ Chaonia ist ein Theil von Epirus, wo die heiligen Eichen des Jupiter zu Dodona wuchsen. — ⁸⁶⁷⁾ Die Heliaden, Töchter des Sonnengotts Helios, Schwestern des Phaëthon, wurden in Pappeln verwandelt.

⁸⁶⁸⁾ Der Lorbeer sollte, der Sage nach, aus einer Jungfrau entstanden sein.

⁸⁶⁹⁾ Der Ahorn kommt oft mit bunten Blättern vor.

⁸⁷⁰⁾ Hier wohl der Celtis, Celtis australis, Linné, gemeint.

⁸⁷¹⁾ Vielleicht heißt die Myrte zweifarbige, weil die jungen Blätter aufleuchtend heller grün sind als die alten.

[ferula] hinein. Ist die Ferula hervorgewachsen, so wird sie gespalten, und in ihr Mark eine Mandel oder Haselnuß ohne Schale gesteckt und dann mit Erde zugebedt. Dies thut man Ende April oder in der ersten Hälfte des März.

Colum. de r. r. 7, 9, 6. Zu den Bäumen und Sträuchern, deren Früchte den Schweinen Nahrung geben, gehören auch die Haseln [corylus].

Diosc. de m. m. 1, 179. Die Haselnüsse [κάρων ποντικόν], welche Manche auch dünne Nüsse [λεπτοκάρων] nennen, sind schwer zu verdauen. Uebrigens trinkt man sie zerrieben und mit Honigwasser gemischt gegen alten Husten, auch geröstet mit etwas Pfeffer [πέπερι] zur Zeitigung des Katarrhs. Ganz verkohlt und mit Schmeer oder Bärenfett gemischt dienen sie, um neues Wachstum der Haare zu bewirken, wo diese ausgefallen sind. Es gibt auch Leute, die behaupten, daß die verkohlten Schalen [κέλυφος] der Haselnüsse mit Del zusammengerieben und in den Vorderlopf eingerieben die blaue Iris der Kinder schwarz machen.

Plin. 15, 22, 24. Die Haselnüsse [nux avellana, nux abellana] hießen sonst von ihrem Vaterlande Abellinen⁸⁷²). Nach Vorderasien und Griechenland sind sie aus dem Pontus gekommen und heißen deswegen auch pontische Nüsse⁸⁷³). Die Nüsse sind in eine weiche Hülle gekleidet. Der Keim sitzt in der Mitte des Kerns⁸⁷⁴). Man pflegt sie auch zu rösten.

Plin. 23, 8, 78. Die Haselnüsse [nux avellana] bewirken Kopfschmerz, blähen den Magen, bewirken aber eine auffallend schnelle Zunahme des Fettes im Körper. Geröstet heilen sie den Schnupfen, zerrieben und in Honigwasser getrunken alten Husten. Manche werfen einige Pfefferkörner [granum piperis] hinzu, Andre trinken sie in Essig.

⁸⁷²) Die Stadt Abella, auch Avella genannt, lag in Campanien; die Stadt Abellinum lag im Lande der Hirpiner, eine andre im Lande der Etrusker. — Uebrigens sagt Servius zu Virgil, Georgic. 2: „Avellana ab Avellana Campaniæ oppido, ubi abundant, nominata sunt.“

⁸⁷³) Der Haselstrauch ist wohl in ganz Europa so wie Nord- und Mittel-Asien heimisch; aber gute Sorten sind jedenfalls aus einer Gegend in die andre verpflanzt worden.

⁸⁷⁴) Die Schale öffnet sich beim Keimen in zwei Hälften. Der Kern besteht aus zwei dicken Keimblättern, die nicht mit einander, sondern nur mit dem Keim verwachsen sind, welcher am spitzen Ende des Kerns zwischen ihnen sitzt.

Galen. de alim. facult. 2, 28. Die Wallnuß [*βασιλικάρουον*] wird jetzt auch allgemein nur Karyon genannt; sie ist der Haselnuß [*λεπτοκάρουον*] verschieden; letztere ist viel kleiner und wird von Manchen auch pontische Nuß genannt. Beide sind all in Gebrauch, geben dem Körper wenig Nahrung, jedoch gibt Haselnuß mehr als die Wallnuß. Die meisten Aerzte behaupten, könne sich vor Gift sicher stellen, wenn man im Voraus die getrennten Nüsse mit Kaute [*πήγμανον*] verzehrt.

Pallad. de r. r. 3, 25, 31. Den Haselstrauch zieht aus Haselnüssen [*avellana nux*] und legt diese 2 Quersfinger in die Erde. Er kann jedoch nach meiner Erfahrung auch sehr durch junge Wurzeltriebe vermehrt werden. Der Februar ist Zeit, wo Haseln gesäet oder gepflanzt werden. Sie lieben einen feuchten, sandigen Boden und kühlen Standort.

6) Die Eichen,

ung *Quercus*, Linné. — Die verschiedenen Arten dieser Gattung sind sich zum Theil einander sehr ähnlich, und es würde eben so unerblicklich sein, wenn man in allen Stellen alter Schriftsteller sicher zu weisen wollte, welche Art sie meinen, als wenn man in deutschen Büchern bemühen wollte, überall zu bestimmen, ob unter Eiche *Quercus sessiflora* oder *pedunculata* gemeint sei. — Als allgemeiner Name für die Eichen ist bei den alten Griechen *δρῦς*, für Eichel *βάλανος*, bei Römern für Eichen *quercus*, für Eichel *glans* anzunehmen. Wir betrachten erst die vorzugsweis in Griechenland und Norditalien vorkommenden Eichenarten nach Gruppen, die sich nach äußerlicher Ähnlichkeit bilden lassen. Die neugriechischen Namen werden nach Bedarf angegeben.

Gruppe 1:

1) Die Steineiche, *Quercus sessiliflora*, Smith (*Q. sessiflora* Ehrh., *Q. Robur* β, Linné, *Q. Robur*, Willdenow. — Diese ist jetzt in Griechenland nicht häufig, wird dort *δένδρον* genannt. — Wächst in ganz Nord-Italien und heißt daselbst *querce mune*, *quercia*, *rovere*.

2) Die Stieleiche, *Q. pedunculata*, Ehrh. (*Q. Robur*, Linné). Als Abart ist *Quercus pubescens* und *apennina* zu betrachten. — Wächst in Griechenland, wo sie ebenfalls *δένδρον* heißt, nicht häufig; — in Nord-Italien ist sie häufig und heißt

eschio, querce, quercia, querce gentile, rovere. Im Gebrauche wird sie, wie bei uns, von der vorigen nicht unterschieden.

In Kalabrien wächst die *Quercus brutia*, Tenore, und die *Q. Thomasii*, Tenore. Die Früchte der letzteren werden von Menschen gegessen.

Gruppe 2:

γ) Die Ziegenreihe, *Q. Aegilops*, Linné. Blätter abfällig; Früchte für Menschen genießbar. — „Ist“, sagt Fraas, „jetzt die schönste Eiche Griechenlands, vorzüglich die häufigste hochstämmige, heißt *βελανιδιά*.“ In Italien wohl nicht ursprünglich heimisch.

δ) Die Berreihe, *Q. Cerris*, Linné. Blätter abfällig; Früchte für Menschen essbar, erst im zweiten Jahre reifend. — Wächst in Nord-Griechenland, woselbst, wie Fraas berichtet, in *gallä turcicä* von ihr gesammelt werden. — In Nord-Italien an einzelnen Stellen, heißt da *cerro*, die Frucht *corra*.

ε) Die Speiseeiche, *Q. Esculus*, Linné. Früchte für Menschen essbar. — Fraas zweifelt an ihrem Vorkommen in Griechenland. — In Italien ist sie noch jetzt häufig, heißt *quercus esculo* und *rovero*.

ζ) Die Falsche Korleiche, *Q. Pseudosuber*, Santi. Blätter immergrün. — In Italien.

Gruppe 3:

η) Die Fleche, *Q. Ilex*, Linné, wovon *Q. Smilax*, L., eine Abart, hat immergrüne Blätter, ist der Korleiche sehr ähnlich, trägt jedoch keinen Kork. — In Griechenland, wo sie auch *πουνάρι* und *ἀρεά* heißt, nicht selten; — in Italien ist sie häufig, heißt *leccio* und *elice*.

θ) Die Ballotaeiche, *Q. Ballota*, Linné, mit essbaren Früchten, jetzt in Griechenland ziemlich selten, *πρινάρι* genannt; in Nord-Afrika, Spanien, Portugal heimisch, in Italien, wie es scheint, nicht.

ι) Die Kermeseiche, *Q. coccifera*, Linné. Blätter immergrün. Jetzt in Griechenland häufig, *πρινάρι* genannt. Von ihr sammelt man die zum Rothfärben dienenden Schildläuse, welche unter dem Namen *Kermeslöbner* in Handel kommen. „Die meisten“, sagt Fraas, „werden im Gouvernement Barnassis und Martinea gesammelt; sie heißen *πρινοκούκι*.“

κ) Die Gallapfel-Eiche, *Q. infectoria*, Oliv. — Wächst in

kleinasiens und gibt die vielfach zum Schwarzfärben benutzten leuchtenden Galläpfel.

Gruppe 4:

1) Die Korleiche, Q. Suber, Linné, hat immergrüne Blätter; ihre dicke, leichte, elastische Rinde gibt den Korl. Der Baum ist jetzt in Spanien und Portugal häufig, kommt auch in Nordafrika, Kleinasien, Arabien, an mehreren Stellen Italiens vor, ist bei den Neugriechen *φελλός* und eben so die Rinde, bei den jetzigen Italiänern *sovero, sughero, suvero*.

Homer., Od. 9, v. 184 seqq. Die Höhle des Cyclopen Polyphemos von Lorbeer [*δάφνη*] umschattet, der Hof von einer Wand umschlossen, die aus Steinen, langen Pinien [*πίτυς*] und hochwipfeligen Eichen [*δρῦς ὑψίκομος*] gebaut war.

Homer., Od. 10, v. 241. Circe gab den in Schweine veränderten Gefährten des Odysseus Ilex-Eicheln [*ἄκυλος*]⁸⁷⁵), ihre Eicheln [*βάλανος*], und Früchte der Kornelle [*κρανείη*].

Homer., Od. 13, v. 400. Die Schweine des Hirten Eumäus ernähren sich von wohlschmeckenden Eicheln [*βάλανος*] und Wasser; bei solcher Nahrung werden Schweine fett.

Homer., Od. 14, v. 10 seqq. Eumäus hatte den Schweinehof mit Steinen und Dornen [*ἄχερδος*] umgeben, und diesen Zaun noch mit dicht stehenden Palisaden aus Eichen-Kernholz [*μέλαν δρῦος*].

Homer., Od. 14, v. 327. In Dodona hört man den Willen des Zeus aus einer hochwipfligen Eiche [*δρῦς*].

Homer., Od. 21, v. 43. Die Thürschwelle des Gemaches Penelope war von Eichenholz [*δρύνος*].

Homer., Il. 5, v. 93. Als Sarpedon schwer getroffen niederfiel, legten ihn seine Gefährten unter eine schöne, dem Zeus geweihte Speiseeiche [*φηγός*]⁸⁷⁶).

Homer., Il. 6, v. 237. Hector kam an das Eläische Thor Troja's und an die dort stehende Speiseeiche [*φηγός*].

Homer., Il. 7, v. 60. Minerva und Apollo setzten sich auf die dem Jupiter geheiligte Speiseeiche [*φηγός*].

⁸⁷⁵) Plinius sagt 16, 6, 8, Homer verstehe unter *ἄκυλος* Ilex-Eicheln.

⁸⁷⁶) Daß unter *φηγός* bei Homer auch jede andre Eichenart gemeint sein kann, läßt sich nicht leugnen, so wie wir im Gegentheil bei Hesiodus sehen werden, daß die Eichen, deren Früchte den Menschen Nahrung geben, unter *δρῦς* begriffen sind.

Hesiod., Opera et dies, v. 228 seqq. Wo gerechte Menschen wohnen, da ist die Hungersnoth unbekannt. Ihnen geben die Götter reichlichen Lebensunterhalt, Eichen [δρῦς], die mit Eichel[n] [βάλανος] beladen sind, Honig, Schafe.

Hesiod., Op. et d., v. 434. Aus Eichen [δρῦς] macht das Scharholz des Pfluges, aus Prinos [πρίνος] die Sterzen⁸⁷⁷.

Herodot. 1, 66. Nach dem Tode des Lykurgus wurden die Spartaner bald mächtig, bekamen Lust zu Eroberungen, und fragten in Delphi an, „ob sie wohl Arkadien erobern könnten“. Die Pythia antwortete: „In Arkadien wohnen viel eichelverzehrende Männer [βαλανιφάγοι ἄνδρες], die werden euch zurückschlagen“⁸⁷⁸.

Theophr., H. pl. 3, 4, 6. Die Arkadier sagen, daß an der Prinoseliche [πρίνος] die Frucht ein ganzes Jahr bis zur Reifwerden bedarf [ἐνιαυτῷ τελειοῦν], denn sie reift [πεπαίνειν] so gleich die vorjährige [ἐνος], während die heurige [νέος] wächst; daher hat diese Eiche beständig Früchte⁸⁷⁹.

Theophr., H. pl. 3, 7, 3 seqq. Die Prinoseliche [πρίνος]⁸⁸⁰ trägt das Kermes Korn [τὸν φοινικοῦν κόκκον]⁸⁸¹. — Unter den Bäumen zeichnet sich die Eiche [δρῦς]⁸⁸² durch ihre vielen Auswüchse aus. So trägt sie den kleinen Gallapfel [κρίσις], auch den harzigen, schwarzen, ferner den maulbeerartigen, harten, jedoch seltener, und einen, der bei der Reife einem Ochsenkopfe einigermaßen ähnlich ist und im Innern einen Kern hat, welcher der Olive ähnelt. An Eichen wächst auch der sogenannte Pilos, ein wolliges, weiches, einen harten Kern einschließendes Kugeln, dessen man sich zu Dächten bedient, denn es brennt, gleich dem schwarzen Gallapfel, gut. Auch tragen die Eichen Kugeln, welche ein Schopf und im Frühjahr einen Saft haben, der sich wie Honig

⁸⁷⁷) Das Adjektivum *πρίνος* braucht Hesiodus B. 427. — Vielleicht ist mit *πρίνος* die Berreiche, vielleicht auch die Kermeseliche gemeint.

⁸⁷⁸) „Noch jetzt“, sagt Graas S. 252, „essen die Arkadier Eicheln, und werden deswegen *βαλανιφάγοι* genannt.“

⁸⁷⁹) Da nur die Berreiche, *Quercus Cerris*, Linné, die genannte Eigenschaft der Früchte hat, so muß sie hier unter Prinoseliche gemeint sein, falls keine Verwechslung Statt findet, welche sehr möglich.

⁸⁸⁰) An dieser Stelle ist die Prinoseliche ohne Zweifel die Kermeseliche, *Quercus coccifera*, Linné. — ⁸⁸¹) Die Kermes-Schildlaus.

⁸⁸²) *Δρῦς* ist hier als allgemeine Bezeichnung der Eichen zu nehmen.

ist und wie Honig schmeckt. In den Zweigwinkeln wächst auch ein
tes, hohles Stügelchen mit weißen oder schwarzen Flecken, in der
itte ist es scharlachroth und glatt; öffnet man es, so zeigt es sich
warz und verdorben. Zuweilen wächst auch ein himssteinartiges
einchen an Eichen. Auf den Blättern wachsen an der Spitze weiße
gelchen, welche, so lange sie noch zart sind, durchscheinend und wässe-
sind; sie enthalten zuweilen Fliegen in sich; werden sie reif, so
härten sie sich wie Galläpfel. Auf den Wurzeln der Eichen und
sie herum wachsen Schwämme⁸⁸³), auf den Aesten Loranthen
ia]⁸⁸⁴). Nach Hesiodus erzeugt die Eiche auch Honig und Vie-
⁸⁸⁵). Dieser Honig kommt zwar aus der Luft⁸⁸⁶), lagert sich
er vorzugsweis auf Eichen ab. Die Asche des verbrannten Eichen-
jes soll Potasche [λίτρον, eine andre Lesart hat νίτρον]
ien⁸⁸⁷).

Theophr., H. pl. 3, 8. Man unterscheidet verschiedne Ar-
von Eichen. Manche Arten werden zahm, andre wild genannt,
ne daß man dabei auf den Wohlgeschmack der Frucht Rücksicht
nmt, denn die Speiseeiche [φηγός]⁸⁸⁸) hat die wohlschmeckendste
d heißt dennoch wild. Zahm nennt man diejenigen, welche auf
kurzfähigem Boden wachsen und ein glatteres Holz haben; aber die
peiseeiche hat rauhes Holz und wächst auf Bergen. Manche Leute
hmen 4 Arten von Eichen an, andre 5, auch werden die Benen-
ngen verwechselt. So nennen Manche die Eiche, welche schmack-
ste Früchte trägt, Hemeris [ἡμερίς], Andre Etymodrys [ἐτυ-
μοδρίς]⁸⁸⁹), und so geht's auch bei andren Eichen. — Die Bewoh-
r des Ida unterscheiden die Hemeris, Aegilops [αἰγίλωψ],
breitblättrige [πλατέφυλλος]⁸⁹⁰), Speiseeiche [φηγός], Kork-

⁸⁸³) Unsere Eichen tragen ebenfalls sehr viele Galläpfel von verschiednem
sehn. auch mehrere Arten von Schwämmen. — ⁸⁸⁴) Loranthus europäus, L.

⁸⁸⁵) Die Blätter unsrer Eichen schwitzen in manchen Jahren vielen Honig
l. — ⁸⁸⁶) Kommt aus den Blättern.

⁸⁸⁷) Man vergleiche Plin. 16, 8, 11.

⁸⁸⁸) Es ist, wie schon gesagt, nicht nachzuweisen, daß φηγός der alten
echen der osculus der Römer sei; im Deutschen paßt jedenfalls der Name
iseeiche, weil φηγός gewiß von φάγειν, essen, wie osculus von esca, Speise,
mt. — ⁸⁸⁹) Als für Menschen essbar haben wir die Früchte der Ziegeneiche,
reiche, Speiseeiche, Ballotaiche kennen gelernt. — Welche Eichenart unter
meris zu verstehen, ist ungewiß.

⁸⁹⁰) Auch die Breitblättrige läßt sich nicht bestimmen.

eiche [αίφιλοιος], welche auch Euthyphloios [εὐθύφλωιος] heißt. Die schmackhaftesten Früchte trägt die Speiseeiche, nach ihr folgen an Wohlgeschmack die der Hemeris, dann die der Breitblättrigen, endlich der Korkeiche; die Aegilops⁸⁰¹⁾ trägt Früchte von schlechtem Geschmack. Es kommt auch vor, daß eine Eichenart an einem Orte gut-, am andern schlecht-schmeckende Früchte trägt. Auch sind die Eicheln an Größe, Gestalt und Farbe verschieden. Eine Eigenthümlichkeit findet sich ferner bei der Speise- und Korkeiche, daß nämlich theils an den Eicheln, theils an den Fruchtbechern steinige Auswüchse vorkommen. Sie unterscheiden sich auch an den Blättern, Stämmen, dem Holz, der ganzen Gestalt. — Die Hemeris wächst weder gerade und lang, noch wird sie glatt, sondern ist sparrig, ästig, niedrig. Das Holz ist fest, jedoch weniger dauerhaft als bei der Speiseeiche [σπγγός], deren Holz am längsten dauert und am wenigsten fault. Auch sie wächst nicht gerade, obgleich ihr Wuchs gerader ist als bei der Hemeris. Der Stamm der Speiseeiche ist sehr dick, das Ganze kurz, dabei hat sie viele Zweige. — Die Aegilops [αίγυλωψ] hat den geradesten, höchsten und glattesten Stamm und ein sehr festes Holz. Auf kulturfähigem Boden wächst sie nicht oder selten. — Die Breitblättrige [πλατύφυλλος] steht ihr an Geradheit und Höhe des Stammes am nächsten, ist aber nebst der Korkeiche [αίφιλοιος] zu Bauholz am schlechtesten, so wie beide auch weder zum Brennen taugen, noch brauchbare Kohlen geben; auch ist die Breitblättrige nächst der Korkeiche dem Wurmfraß am meisten unterworfen. — Die Korkeiche hat einen dünnen Stamm, jedoch ist dieser locker und wird hohl, sobald er dick wird. Zu Bauholz ist er unbrauchbar und fault am leichtesten. Nur die Eichenart soll, obgleich sie nicht hoch wird, vom Blitze getroffen werden, und deswegen brauchen die Aeolier das Holz nicht bei Brandopfern.

Alle Arten von Eichen tragen Galläpfel [κνελίς], doch ist zum Gerben nur die Hemeris [ήμερίς] brauchbar. Die Galläpfel der Aegilops [αίγυλωψ] und der Breitblättrigen [πλατύφυλλος] sehen aus wie die der Hemeris, sind aber glatter und unbrauchbar. Sie trägt auch schwarze Galläpfel, mit denen man Wolle färbt.

Was Einige Phaslon [φάσκον] nennen, ist ein zerfetzter Aus-

⁸⁰¹⁾ Ziegeneiche. Quercus Aegilops, Linné.

schs, den die *Aegilops* allein trägt; er ist eisgrau, und hängt ellenlang wie ein Lumpen herab⁸⁰²). Dieser Auswuchs kommt an der Rinde der Zweige. — Auch die *Korkeiche* [*άλιφλοιος*] hat wärzliche, kurze Auswüchse. — So unterscheiden die Bewohner des Landes die Eichen.

Die Macedonier nennen 4 Arten: 1) *Etymodrys* [*ἐτυμόδρυς*], welche die wohlschmeckenden Früchte trägt; 2) die *Breitblätterige* [*πλατύφυλλος*] mit bitteren; 3) die *Speiseeiche* [*φτηνική*] mit runden; 4) die *Aspris* [*ἄσπρις*]⁸⁰³). Diese letztere halten manche Leute für ganz unfruchtbar, andre sagen nur, ihre Frucht sei schlecht, daß kein Vieh sie fresse, das Schwein ausgenommen, und dieses nütze sie bloß bei Mangel an andrer Nahrung an, und komme darauf einen kranken Kopf. Auch das Holz der *Aspris* ist leicht, und behauen ganz unbrauchbar, weil es dann zerreißt und fällt. Unbehauen ist es besser und wird so auch in Gebrauch genommen. Zum Verbrennen und Verkohlen taugt es nicht. Die Kohle leuchtet und wirft Funken, doch kann sie von dem Schmied gebraucht werden. Er brennt sie lieber als andre Kohlen, weil sie schnell verascht, wenn das Blasen aufhört, und weil sie sich daher nicht schnell umkehrt. — Das Holz der *Korkeiche* [*άλιφλοιος*] ist nur zu Wachseisen und ähnlichen Dingen brauchbar.

Dies sind die Unterschiede der Eichenarten [*δρυς*].

Theophr., H. pl. 3, 16. Der *Prinos* [*πρίνος*]⁸⁰⁴) hat ein Eichenblatt [*φύλλον δρυῶδες*], doch ist es kleiner und am Rande gekerbt; die Rinde ist glatter als an der Eiche [*δρυς*]. Der Baum ist so groß wie eine Eiche, wenn Standort und Boden günstig sind. Das Holz ist dicht und fest; es sind viele, tief gehende Wurzeln vorhanden. Auch die Frucht ist eichelartig [*βαλανώδης*], aber die Eichel [*βάλανος*] ist klein. Die neue Frucht erscheint, wenn die vorjährige noch da ist, denn letztere wird spät reif; daher sagen Einige, sie trage zweimal⁸⁰⁵). Außer den Eicheln trägt der Baum auch rothe Kör-

⁸⁰²) Jedenfalls eine Flechte gemeint, namentlich die Haarflechte, *Ulexia plicata*, Sprengel (Lichen plic., *Usnea plic.*).

⁸⁰³) Alle vier nicht sicher bestimmbar.

⁸⁰⁴) *Prinos* muß hier, wie Theophr. 3, 7, 3, die *Kermeseiche* sein.

⁸⁰⁵) Die Eigenschaft, die alten Früchte zu behalten, bis neue da sind, kennt man jetzt nur an der *Berreiche*. — Fast möchte man übrigens glauben, Theo-

ner ⁸⁰⁶). Er trägt auch den Loranthus [*ῥῥα*] und die Mistel [*ὑφεαρ*] ⁸⁰⁷), so daß der Baum zuweilen zu gleicher Zeit vieredli Früchte hat, zweierlei eigne nämlich und zweierlei fremde, die vom Loranthus und von der Mistel. Der Loranthus wächst auf der Nordseite des Baums, die Mistel auf der Südseite.

Die Arabier nennen einen Baum *Smilax* [*σμίλαξ*]; er ist dem *Prinos* ähnlich, hat aber stachellose, weichere Blätter, auch sein Holz nicht, wie beim *Prinos*, fest und dicht, sondern bei der Bearbeitung weich.

Der Baum, welchen die Arabier *Korkeiche* [*φελλόδενος*] nennen, wird von den Doriern *Aria* [*ἄρια*] genannt; sein Holz ist weicher und loöder als das des *Prinos*, aber härter und dichter als das der Eiche [*δρῦς*]. Hat man den Baum geschält [*φλοιόζειν*], so zeigt sich das Holz weißer als beim *Prinos*, dunkler als bei der Eiche [*δρῦς*]. An Blättern gleicht die *Korkeiche* beiden, doch sind sie größer als beim *Prinos*, kleiner als bei der Eiche. Die Frucht ist kleiner als beim *Prinos*, so klein wie die kleinsten Eichel, schmeckt besser als beim *Prinos*, bitterer als bei der Eiche. Einige nennen die Frucht des *Prinos* und der *Korkeiche* *Achlos* [*ἄκυλος*], die der Eiche *Balanos* [*βάλανος*].

Theophr., H. pl. 3, 17. Die *Korkeiche* [*φελλός*] wächst in Tyrhhenien ⁸⁰⁸), hat einen einfachen Stamm, wenig Ast ist hoch und hat ein festes Holz. Die Rinde ist sehr dick, zerfällt wie bei der Pinie [*πίτρυς*], jedoch in größere Stücke. Das Blatt ist wie bei der Eiche [*μελίη*], dick und länger; der Baum ist nicht immergrün, sondern läßt die Blätter fallen [*οὐκ αἰετοφυλλόν, ἀποφυλλοβολοῦν*]. Die Frucht ist eichelartig [*βαλανηρός*] wie bei der *Aria* [*ἄρια*] ⁸⁰⁹). Man schält die Rinde ab, und behauptet, sie

phrast denke sich *Zerr* und *Kermeseiche* als einerlei. Siehe oben Theophr. 3, 4, 6, u. 3, 7, 8.

⁸⁰⁶) Kermesförner. — ⁸⁰⁷) *Viscum album*, Linné.

⁸⁰⁸) Die Blätter der *Korkeiche* sind immergrün. Theophrast beschränkt sich anders, wahrscheinlich weil er hierüber falsche Nachrichten hatte. Unter *Staubblättern* meint er wahrscheinlich die einzelnen Blättchen des Eichenblattes. Sein tyrhhenischer *Phellos* ist wohl mit dem griechischen *Phellodrys* dasselbe, aber der tyrhhenische lieferte besseren Kork.

⁸⁰⁹) Etrurien. — ⁸⁰⁰) Von der *Ariaeiche* ist eben in Theophr. 3, 16, 1 die Rede gewesen.

z abgeschält werden ⁹⁰¹⁾, widrigenfalls leide der Baum. Die Rinde stirbt sich in etwa 3 Jahren.

Theophr., H. pl. 4, 15, 1. Es gibt Theile der Bäume, man nicht wegnehmen kann, ohne Schaden zu thun. Fast alle Bäume gehen aus, wenn man die Rinde ringförmig wegnimmt, ausgenommen die Andrachne [*ἀνδράχνη*, *ἀνδράχλη*] ⁹⁰²⁾, nur darf man nicht tief in ihr Fleisch schneiden oder den Gipfeltrieb wegnehmen. Auch die Korleiche [*φελλὸς*] ist ausgenommen, welche noch besser als zuvor gedeihen soll, wenn man ihr die Rinde ganz nimmt. Auch den Kirschbaum [*κέρασος*], den Weinstock [*ἄμπελος*] und Linde [*φίλυρα*] schält man ⁹⁰³⁾. — Man sucht auch Bäume, denen Wundenstücke genommen worden, dadurch zu retten, daß man die Wunde Schlamm bestreicht und diesen mit Rinde, Rohr u. s. w. umwickelt. Der Prinos [*πρίνος*] und die Eiche [*δρῦς*] widerstehen, wenn ein Stück Rinde abgeschält ist, noch lange. Ueberhaupt wird das Wegnehmen der Rinde nur tödtlich, wenn die Wunde groß ist; im Gegentheil schadet sie natürlich nicht.

Cato de r. r. 5, 7 u. 8. Fehlt es an Stroh, so streue man den Schafen und Kindern Ilex-Laub [*frons ilignea*] ⁹⁰⁴⁾. — Im Herbst sammle man Laub von Pappeln, Ulmen, Eichen [*frons populnea, ulmea, querneae*], trockne es, und gebe es den Schafen im Winter.

Varro de r. r. 3, 16. Die besten Bienenstöcke sind die aus Rinde [*cortex*] gemachten.

Virgil., Georgic. 2, v. 14 seqq. Aus Samen zieht man Kastanienbäume [*castanea*], die hohen, dem Jupiter heiligen Heiseeichen [*aesculus*], und die bei den Griechen orakelspendenden Eichen [*quercus*] ⁹⁰⁵⁾.

⁹⁰¹⁾ Man läßt beim Schälen eine dünne Rindenschicht stehen. Der Baum stirbt aber, wenn man ihn nicht alle 4 bis 8 Jahre schält.

⁹⁰²⁾ *Arbutus Andrachne*, Linné.

⁹⁰³⁾ Von der Andrachne, dem Weinstock, dem Zelängerjelleber nennt man die sich von selbst immer ablösende äußere Rindenschicht weg. — Warum der Kirschbaum hier genannt wird, weiß ich nicht. Das Abnehmen eines 2 Linien breiten Rindenrings schadet ihm allerdings nicht, macht kräftige Bäume sogar mitunter noch fruchtbarer. — Die Linde schält man, um den Honig zu benutzen, und der ringförmig geschälte Stamm stirbt dann.

⁹⁰⁴⁾ *Quercus Ilex*, Linné.

⁹⁰⁵⁾ Bezieht sich auf das Orakel zu Dodona.

Vitruv. de archit. 2, 9⁹⁰⁶).

Colum. de r. r. 6, 3, 6. Vom ersten Juli bis zum ersten November muß man das Rindvieh vorzugsweis mit Laub füttern, wozu sich am besten das von Ulmen, Eschen und Pappeln paßt; von geringerer Güte ist für diesen Zweck das Laub von Ilex eiche [frons ilignea], von der gemeinen Eiche [frons quercus]⁹⁰⁷ und vom Lorbeer. Hat man genug Feigenblätter, so können sie ebenfalls zur Fütterung dienen. Die Ilex-Blätter sind besser als die der gemeinen Eiche, aber man muß sie von der Ilexart nehmen, welche keine Stacheln hat⁹⁰⁸; auch den Wachholder füttert das Vieh wegen seiner stechenden Spitzen nicht. Im November und December, zur Saatzeit, müssen die Ochsen tüchtig gefüttert werden; sie bekommen dann Eicheln [glans] mit Spreu [palea], oder eingeweichte Lupinen [lupinus], oder eingeweichte Erben [ervum]⁹⁰⁹ mit Spreu, oder eingeweichte Saat-Platterbsen [cicerula]⁹¹⁰ mit Spreu, oder Weintrestern [vinacea] mit vieler Spreu, oder, wenn alles Das fehlt, Heu.

Colum. de r. r. 7, 9, 6. Für Schweine passen sich vorzugsweise Wälder aus Eichen [quercus], Korkeichen [suber], Rothbuchen [fagus], Berreichen [cerrus], Ilexreichen [ilex], wilden Oelbäumen [oleaster], Haseln [corylus], Weißdorn [alba spina]⁹¹¹, Johannisbrod [græca siliqua], Wachholder [juniperus], Celtis [lotus]⁹¹², Pinie [pinus], Kornelle [cornus], Erdbeerbaum [arbutus], Pflaumen [prunus], Paliurus [paliurus]⁹¹³, wilden Birnen [achras piri]. — Den Schweinen sind auch Grasplätze gedeihlich, auf welchen verschiedene Obst [pomum], wie Äpfel [malum], Pflaumen [prunum], Birnen [pirum], verschiedene Nüsse [nux] und Feigen [ficus] wachsen. — Fehlt es im Freien an Futter, so muß man es von den

⁹⁰⁶) Schon zu Anfang des Buches unter Nr. I abgehandelt.

⁹⁰⁷) Unter quercus ist die Steine- und Stieleiche zu verstehen; ich habe beide gemeinschaftlich als gemeine Eichen bezeichnet.

⁹⁰⁸) Man hat noch jetzt Ilexreichen, deren Blätter stachelspitzig-gezähnt sind, und andre mit glattem Rande.

⁹⁰⁹) Ervum Ervilia, Linné. — ⁹¹⁰) Lathyrus sativus, Linné.

⁹¹¹) Ueber alba spina in der Bedeutung Weißdorn vergleiche man Varro de vit. pop. rom. 2, 340 bei Nonius.

⁹¹²) Celtis australis, Linné. — ⁹¹³) Rhamnus Paliurus, Linné.

isbewahrten Vorräthen nehmen, z. B. von den unter Wasser ober
f Bretern im Rauche aufbewahrten Eicheln [glans].

Colum. de r. r. 9, 6, 1. Die Bienenstöcke baut man aus
iem Stoff, welcher leicht aus der Nähe zu beziehen ist. Sind viele
orkeichen [suber] vorhanden, so macht man jedenfalls die besten
ienenstöcke aus Kort [cortex], weil sie im Winter die Kälte, im
ommer die Hitze abhalten.

Diosc. de m. m. 1, 142 bis 146. Jede Eiche [δρῦς] hat
sammenziehende und trocknende Kräfte, und diese haben ihren Haupt-
in der Haut, welche zwischen Rinde und Holz sitzt, auch in der
chale der Eichel [βάλανος], so weit diese im Fruchtkelch [κέλυφος]
ist. — Die Eicheln verursachen, wenn man sie isset, Kopfweh und
ähen. Um vergiftete Wunden zu heilen, verzehrt man entweder
icheln, oder trinkt die Abkochung der Rinde mit Kuhmilch. Roh
rieben braucht man sie auch allein oder mit gesalzenem Schweine-
meer zusammengerieben. Die Flezeicheln [πρινίνη βάλανος]
id wirksamer als die gemeinen [δρύνη βάλανος]¹⁴⁾.

Die Speiseeiche [σπηός] und Flezeiche [πρίνος] sind Ei-
enarten [εἶδη δρῦος], und haben gleiche Kräfte. Man legt die
erschnittnen und zerriebnen Blätter aller auf Geschwüre, und sie stär-
n schwache Glieder.

Der Gallapfel [κηκίς] ist eine Frucht der Eiche [δρῦς]¹⁵⁾.
ie eine Art, welche Omphacitis heißt, ist klein und höckerig, fest,
ist durchlöchert; die andre ist glatt, leicht und durchbohrt. Beide
hen etwas sehr Zusammenziehendes und werden vielfach zu arznei-
hen Zwecken verwendet.

Diosc. de m. m. 4, 48. Kermeseiche [κόκκος βαφακή]
ist ein kleiner, ästiger Strauch [θάμνος φρυγανώδης], an welchem
truer [κόκκος] wie Linfen [φακός] hängen, welche gesammelt und
isbewahrt werden. Die besten kommen aus Galatien und Armenien,
ringere aus Asien und Cilicien, die geringsten aus Spanien. Man
braucht sie, mit Essig gerieben, äußerlich als zusammenziehendes
ittel.

Plin. 16, 1, 2. Ganz Germanien ist von Wäldern bedeckt,
so kommt dort zur Kälte auch noch der Schatten. Die höchsten

¹⁴⁾ Auch hier ist unter δρῦς vorzugsweis die Stein- und Stieleiche zu
sehen. — ¹⁵⁾ Er entsteht durch Insektenstich.

Wälder gibt es im Lande der Chaunen⁹¹⁶⁾ vorzüglich um zwei Seen herum. Die Ufer sind mit Eichen [quercus] bedeckt, welche dort herrlich gedeihen. Werden sie vom Wasser unterwühlt, oder von Stürmen losgerissen, so bilden sie mit ihren weit verzweigten Wurzeln ganze Inseln, schwimmen stehend, tragen ihre Aeste wie Schiffe ihr Tafelwerk, und haben schon oft römische Flotten erschreckt, wenn sie, von den Wogen getragen, bei Nacht gegen die vor Anker liegenden stießen und sie zwangen, ein Seegefecht gegen Bäume zu liefern.

In demselben nördlichen Landstrich liegt auch der Hercynische Wald, aus ungeheuren Eichen [robur], die, im Laufe der Jahrhunderte nie angetastet, so alt wie die Welt sind und durch ihre ewige Dauer Staunen erregen. Man erzählt von diesem Walde allerlei unglaubliche Dinge; aber Das ist gewiß, daß durch den Druck gegen einander treffender Wurzeln ganze Hügel gebildet werden, oder daß da, wo sich die Erde nicht mit gehoben hat, thorartige Gewölbe entstehen, die bis zu den Aesten hinaufreichen, und ganze ReiterSchwadronen hindurchlassen.

Die Eichen [glandiferi generis arbor] stehen bei den Römern von jeher hoch in Ehren, und namentlich hat man von ihnen die Bürgerkrone genommen, mit welcher kriegerische Tapferkeit geehrt wird.

Plin. 16, 5, 6. Eicheln [glans] machen den Reichthum vieler Völker aus. Bei Getreidemangel werden sie getrocknet, gemahlen und zu Brod verbacken; in Spanien werden auch Eicheln zum Nachtisch aufgetragen. In Asche gebraten schmecken sie besser. In einem Gesetze der 12 Tafeln ist verordnet, daß man vom Baum gefallene Eicheln auch auf fremdem Gebiet auflesen darf. — Die verschiedenen Eichenarten unterscheiden sich durch die Frucht, den Standort, das Geschlecht, den Geschmack. Den Namen nach kann man sie nicht gut unterscheiden, weil diese an verschiedenen Orten verschieden sind. — Die Steineiche [robur]⁹¹⁷⁾ und die quercus⁹¹⁸⁾ sehen wir überall, die Speiseeiche [esculus] schon seltner; die Zerreiche [cerrus] ist an vielen Stellen Italiens nicht einmal bekannt.

Plin. 16, 8, 13. Die Korkeiche [suber] ist klein, trägt

⁹¹⁶⁾ Zwischen dem Ausfluß der Ems und Elbe.

⁹¹⁷⁾ Wohl Quercus sessiliflora, Smith.

⁹¹⁸⁾ Wohl Quercus pedunculata, Ehrh.

blechte Eichen und auch nicht viel. Die Rinde wird sehr dick, wenn sie abgeschält wird, wieder nach, wird an Antertaue und rnege befestigt, zu Faßstöpseln und zu Winterschuhen für Weiber ich.

7) Rothbuche,

sylvatica, Linné. — Dieser in Mittel-Europa heimische kommt, nach Hawkins' Angabe, in Griechenland am s, Pelion und Athos vor, und ist südlicher in neuer Zeit nicht en worden; — auf den Höhen Nord-Italiens ist er häufig ird dort *faggio* genannt.

Theophr., H. pl. 3, 10, 1. Von der Rothbuche [ὄξυη] es nur Eine Art. Sie hat einen geraden, glatten, astlosen m, ist fast so dick und hoch wie die Weißtanne [ἐλάτη], wel- ie überhaupt ähnlich ist. Sie hat ein schön gefärbtes, festes, es Holz, eine glatte, dicke Rinde, ein ungetheiltes Blatt, welches : als das der Birne [ἄπιος] und stachelspizig ist, ferner weder noch tief gehende Wurzeln. Die glatte, eichelartige Frucht sitzt nem stacheligen Gehäuse [ἐν ἐχίνῳ], und schmeckt wie die der anie [διοσβάλανος]. Auf Bergen wächst sie weiß und hat ein elen Zwecken brauchbares Holz, besonders zu Wagen, Betten, ln, Tischen und Schiffen. In Ebnen wächst sie dunkelfarbig und den genannten Zwecken nicht brauchbar; die Frucht ist aber bei i einerlei¹⁰⁾.

Plin. 16, 6, 7. Die Frucht der Rothbuche [fagus] ist Nußkern [nucleus] ähnlich und steckt in einer dreikantigen e. Das Blatt des Baumes ist dünn, sehr glatt, dem der Pappulus] ähnlich, und wird sehr schnell gelb. Mitten auf der Fläche des Blattes erzeugt sich häufig eine grüne, spizige Beere²⁰⁾. Buchecker [fagi glans] wird von den Mäusen sehr gern gefressen, diese Thiere erscheinen, wo jene Frucht sich zeigt. Sie mästet die Siebenschläfer und wird von Drosseln gern gefressen²¹⁾. alle Bäume tragen nur ein Jahr um's andre; diese Regel gilt ders von der Rothbuche.

¹⁰⁾ In der Beschreibung der Buche, welche Theophrast gibt, trifft gar es nicht zu, wahrscheinlich weil er den Baum nie selbst gesehn.

²⁰⁾ Erzeugniß der Buchen-Gallschnake.

²¹⁾ ? — Vielleicht in den zur Mästung der Vögel bestimmten Häusern, t, gestampft, mit andren Dingen gemischt.

Plin. 16, 43, 84. Das Holz der Rothbuche läßt sich leicht bearbeiten, obgleich es zerbrechlich und zart ist. In dünn Blätter geschnitten läßt es sich leicht biegen und gibt die besten Kapseln und Kästchen.

8) Kastanie,

Fagus Castanea, Linné (*Castanea vesca*, W.), καστανά der Neugriechen, castagno und marone der jetzigen Italiäner. — Dieser herrliche Baum, dessen Heimath die Gebirge des südlichen Europa's und des ganzen sich von da aus in der Richtung des Eurus durch Asien bis nach China hinziehenden Striches sind, so wie nämlich der Boden kalkfrei, bildet auf den griechischen und italienischen Bergen große Wälder, wird auch vielfach absichtlich gepflanzt.

Xenophon, Anab. 5, 4, 29. Als Xenophon sich mit seiner Armee am Schwarzen Meere bei Trapezunt im Lande der Mosynler befand, sah er unter den Dächern der Häuser große Vorräthe von Kastanien [κάριον τὸ πλατὺ], welche durchaus keinen Einschnitt hatten⁹²²). Diese Früchte bildeten die wichtigste Mehlspeise [σῖτος] der Einwohner, und wurden theils gekocht, theils zu Brod verboden.

Diod. Sic. lib. 2, cap. 50 (pag. 93). In Arabien wird gediegenes Gold in Stücken gefunden, welche die Größe einer Kastanie [κάριον κασταναῖκόν] haben.

Diod. Sic. lib. 3, cap. 18. Im Lande der Schthrophagen wachsen viele Olivenbäume, deren Frucht einer Kastanie ähnlich ist.

Virgil., Ecl. 1, v. 81. Wir haben schmachtendes Obst weiche Kastanien [castanea] und Vorrath von Käsematten.

Virgil., Ecl. 2, v. 52. Ich will dir Kastanien [castanea nux] und wachsgelbe Pflaumen [prunum] geben.

Colum. de r. r. 4, 33. Der Kastanienbaum [castanea] ist der Steineiche [robur] ähnlich, und deswegen zu Weinspäßen sehr brauchbar. Die Frucht [nux] keimt in doppelt gegrabenem Boden schnell, der Stamm kann nach 5 Jahren wie Weidengebüsch [salictum] gehauen werden und gibt dann Stodauschlag [recreator]. Die Pfähle, welche man auf diese Weise bekommt, dauern fast bis zum nächsten Stiche [cäsio]. — Der Kastanienbaum verlangt einen

⁹²²) Aus der Benennung der Kastanien „breite Nüsse“ und aus der Bemerkung, daß sie keinen Einschnitt oder Riß gehabt, scheint hervorzugehen, daß Xenophon sie früher nicht gesehen und keinen Namen für sie kannte.

elfarbigen, lockren Boden, verachtet auch feuchten Kieſ und zerſetzten Tuff nicht, liebt ſhattige, nach Norden geneigte Abhänge, ut dichtes und rothes Erdreich. Man ſäet die Samen vom No- über an den ganzen Winter hindurch in trocknen, zweimal gegrabe-

Boden. Neben jede Kaſtanie ſteckt man einen kurzen Rohrſtab, beim Jäten zu wiſſen, wo ſie liegt. Sobald die Stämmchen jährig ſind, verpflanzt man ſo viele, daß die bleibenden je 2 Fuß einander ſtehn, damit ſie einander nicht ſchaden. Der Samen iſt wird deſwegen dichter gelegt, weil er durch verſchiedne Zufälle keimen gehindert werden kann, z. B. durch Dürrung, durch Ue- maß der Näſſe, durch Mäuse und Maulwürfe.

Diosc. de m. m. 1, 145. Die Kaſtanie hat verſchiedne men: ſardianische Eichel [*σαρδιανή βάλανος*], Kopimon [*λόπιμον*], ſtanon [*κάστανον*], auch Moton [*μότον*], Zeus-Eichel [*Διὸς βά- νος*]. Sie ſind der Wirkung nach den eßbaren Früchten der Ei- nbäume ähnlich; beſonders haben die Häute zwiſchen Schale und iſch zuſammenziehende Eigenſchaften.

Plin. 15, 23, 25. Auch die Kaſtanien [*castanea*] werden ſſe [*nux*] genannt, obgleich es paſſender wäre, ſie Eicheln [*glans*] nennen. Sie ſind mit Stacheln bedeckt, wozu ſich bei den Eicheln der Anſatz findet. Obgleich ſie die Natur unter ihrer Stachel- de verſteckt hat, ſind ſie doch ſehr häufig. Zumeilen ſtecken in r einzigen Schale drei Kerne. Die Haut, welche zwiſchen Schale

Kern liegt, verſchlechtert, wie bei den Nüſſen, den Geſchmack. n verſpeißt ſie lieber geröſtet als roh. Sie werden auch gemah- und können dann eine Art Brod geben. Urſprünglich ſind ſie in rdes heimisch, und deſwegen nennen ſie die Griechen auch ſardi-

Eicheln [*sardianus balanus*], deun Zeus-Eicheln [*Dios bala-*] ſind ſie erſt ſpäter genannt worden, wie ſie durch gute Pflege edelt waren. Jetzt gibt es mehrere Arten von Kaſtanien; die ta- tinischen ſind flach, die ſogenannte Balanitis iſt runder, die Pura t leicht aus der Schale, die Salariana iſt flach; die Korelliana gut, eben ſo die von ihr gezogene Etereiana, doch ſtellt nur ihre e Schale ſie über die dreikantigen, gemeinen ſchwarzen, welche i Kaſtaſtanien [*coctiva*] heißen. Die beſten Kaſtanien wachſen Tarent und Neapel. — Bei den geringen Kaſtanienſorten zieht die Schale biß in den Kern; ſie ſind daher ſchwer verdaulich dienen nur zu Schweinefutter.

jetzt nagelhart und gesund, doch schwer zu verbaugen, wenn sie roh wären.

Gargilius Martialis 4, 6 (s. Seebode, A für Philologie, Juli 1830). Celsus schließt aus dem U die Kastanien [castanea] bei Neapel vorzüglich gut & sie auch in Afrika vortrefflich gedeihen müssen; er fügt i man könne sie auch an kühlen Stellen pflanzen, und da ihm die meisten Schriftsteller bei. Julius Atticus sagt, am besten an nördlichen Abhängen; Columella und Plinius selben Meinung; die Quintilien weisen ihr ebenfalls kühle fügen aber hinzu, man müsse, wenn man sie in der E einen magren, sandigen Ort wählen, bei Flüssen aber ein schlammig sei.

Pallad. de r. r. 12, 7, 17. Versetzt man A bäumchen [castanea], die irgendwo von selber gewach gedeihen sie so schlecht, daß man oft 2 Jahre lang nicht sie am Leben bleiben oder nicht. Man thut jedenfalls Samen im November, December oder Januar zu legen, frische, große, reife wählt. Geschieht die Ausfaat im M gedeihen sie leicht; soll sie aber im Februar geschehn, f sie, damit sie bis zu diesem Zeitpunkt nicht verderben, so Erst breitet man sie im Schatten aus, bis sie trocken macht man aus ihnen an einem trocknen Orte einen Haubedt diesen mit Flußsand. Nach 30 Tagen entfernt man und wirft die Kastanien in kaltes Wasser; dort sinken i

wie ich selbst probirt, im Monat März oder April in die Rinde; doch kann man sie auch okuliren. Man pflropft Kastanien auf Kastanien oder auf Weiden [salix], doch reift in letzterem Falle die Frucht später und schmeckt weniger angenehm. — Man hebt die Kastanien auf Hüften auf, doch so, daß sie nicht auf einander liegen; oder man legt sie so einzeln in Rieß, daß sie einander nicht berühren; oder man thut sie in neue irdne Töpfe und vergräbt diese an einem ziemlich trocknen Orte; oder man bewahrt sie in Körben auf, die luftdicht mit Lehm bestrichen sind, oder unter feiner Gerstenspreu, oder in Gefäßen, die dicht aus Binsen [ulva] geflochten sind.

9) U l m e.

Die Feld-Ulme, *Ulmus campestris*, Linné, findet sich jetzt in Griechenland fast überall, doch nirgends in großer Menge, heißt *φτελεά*; — in Italien ist sie ebenfalls heimisch, heißt *olmo*, wird noch, wie in alten Zeiten, vielfach gebraucht, um Weinstöcke an ihr hinauf ranken zu lassen. — Die Abart mit korkiger Rinde, Kork-Ulme genannt, ist ebenfalls in Italien heimisch, in Griechenland aber, wie es scheint, nicht.

Homer., Il. 6, v. 420. Auf das Grab des Eetion zu Theben in Cilicien pflanzten die Nymphen Ulmen [*πτελέη*].

Homer., Il. 21, v. 242. Als Achilles Gefahr lief, in den Klutthen des Salamander's zu ertrinken, packte er eine am Ufer stehende gewaltige Ulme [*πτελέη*] und schwang sich mit ihrer Hülfe empor.

Hesiod., Opera et d., v. 433. Den Pflugbaum mache aus Lorbeer [*δάφνη*] oder Ulme [*πτελέη*].

Theophr., H. pl. 3, 14, 1. Es gibt zwei Sorten von Ulmen [*πτελέα*]; die eine ist strauchartig, die andre, welche auf Bergen wächst, wird weit höher. Das Blatt der Ulme ist einfach [*ἀσχιδής*], fein gesägt [*περικεχαρᾶγμένος*], länger als das der Birne [*ἄπιος*], rauh, nicht glatt. Der Baum erreicht eine bedeutende Höhe und Stärke. Um den Ida wächst er nur einzeln. Er liebt nassen Boden. Das Holz ist gelblich, fest, faserig und zäh, lauter Kernholz. Es wird vorzugsweis zu Thüren verwendet, läßt sich frisch leicht spalten, trocken aber nicht. Der Baum gilt für unfruchtbar, trägt aber in Bläschen Gummi [*κόμμι*] und mückenartige Thierchen²²³).

²²³) Die Früchte sind sehr klein und geflügelt. — Die Blasen auf den

Theophr., H. pl. 5, 3, 5. Ulmenholz wirft sich gar nicht, dient daher zu Thürangeln.

Colum. de r. r. 5, 6, 2. Es gibt zwei Arten von Ulmen [ulmus], die gallische und die inländische; jene heißt Atinia, die italienische. Die Atinia trägt selten Samen, und wird daher von manchen Leuten für unfruchtbar gehalten, um so mehr, da sich die Samen zwischen den Blättern verstecken. Kein Mensch erzieht sie aus Samen; immer wird sie durch Wurzelsprossen [soboles] vermehrt. Diese Ulme wächst weit üppiger als die italienische, und ihr Laub wird vom Rindvieh lieber gefressen. Füttert man dieses immer damit, und bietet ihm dann andres Laub an, so ekelt es sich vor diesem. Es ist daher am besten, nur atinische Ulmen zu pflanzen; hat man nicht genug, so läßt man sie wenigstens in gleicher Zahl mit italienischen wechseln, und füttert das Laub gemischt. — Die Ulme wird sehr oft deswegen gezogen, weil sie sich vortrefflich dazu paßt, Weinstöcke an ihr emporkachsen zu lassen, ferner weil sie ein herrliches Futter für Rindvieh gibt, endlich weil sie auf verschiedenem Boden gedeiht. — Will Jemand eine Baumschule von Ulmen und Eschen [fraxinus] zu den genannten Zwecken anlegen, so arbeitet man eine fette, mäßig feuchte Stelle tief und tüchtig durch, und theilt sie im Frühjahr in Beete. Auf diese säet man den Samen, nachdem man ihn zuvor einige Tage an die Sonne gelegt, ohne ihn jedoch ganz auszudörren, so dick, daß er die ganze Erde bedeckt, und sät dann lockere Erde zwei Quersfinger hoch darüber, begießt das Ganze mäßig und bedeckt es mit Stroh, damit die Vögel die frisch keimenden Pflänzchen nicht beschädigen. Sind alle heraus, so nimmt man das Stroh weg, reißt das Unkraut [herba] behutsam mit den Händen aus, und hütet sich, die Wurzeln der Bäumchen dabei zu beschädigen. Die Beete müssen so schmal sein, daß man die Mitte leicht mit der Hand erreichen kann, ohne darauf zu treten. Im Sommer müssen diese Saatbeete entweder vor Sonnenaufgang oder vor Abend mit Wasser besprengt werden, was besser ist als volle Bewässerung. Sind die Bäumchen 3 Fuß hoch, so versetzt man sie in eine andre Baumschule. Damit sie daselbst ihre Wurzeln nicht zu tief treiben, was späterhin das nochmalige Versetzen erschweren würde,

Blättern werden von Blattläusen bewirft und bewohnt. Der in ihnen befindliche schleimige Saft ist als Arznei gebraucht worden.

t man nur kleine Gruben, die einen Fuß weit von einander entfernt sind, biegt die Wurzeln kreisförmig, bestreicht sie mit Kinde, setzt sie ein, deckt sie mit Erde, und tritt diese sorgsam fest. — Die latiniſche Ulme wird, wie ſchon geſagt, nicht aus Samen gezogen, die geſammelten Wurzelsproſſen werden auf dieſelbe Weiſe beſetzt. Man pflanzt dieſe Ulmenſorte lieber im Herbſt als im Frühjahr, biegt allmählig ihre Aeſte mit der Hand abwärts, weil ſie in den erſten zwei Jahren das Beſchneiden nicht gut vertragen, und erſt im dritten Jahre mit einer ſcharfen Hippe ganz

Das weitere Verſehen geſchieht vom Herbſt bis zum Frühjahr einer Zeit, wo der Boden durch Regen weich iſt. An den Stellen, die Ulmen ſpäter für immer bleiben ſollen, gräbt man dann Gruben von 3 Fuß Durchmeſſer in jeder Richtung. Kommen die Ulmen fruchtbaren Boden zwiſchen die Getreidefelder²²⁴⁾, ſo müſſen ſie 3 Fuß von einander entfernt ſtehn; auf unbebautem, geringem Boden läßt man nur 20 Fuß Zwiſchenraum. Werden die Ulmen groß, beſchneidet man ſie mit der Hippe, ſo daß ſich Stodwerke bilden, die die Landleute nennen; ſo nennt man nämlich die ſtehen bleibenden Aeſte; dieſe hält man auf geringem Boden kurz, auf fettem Boden man ſie lang, damit ſich die Neben beſſer ausbreiten können. Der Stodwerkſaſt muß wenigſtens 3 Fuß über dem unter ihm beſtehenden und in anderer Richtung ſtehn, damit der untere Aſt die vom Oben herabhängenden Neben nicht beſchädigt. — Iſt übrigens die Ulme an ihren Platz gepflanzt, ſo darf ſie zwei Jahre lang nicht beſchnitten werden. Fängt ſie dann an zu wachſen, ſo nimmt man ihr den Gipfeltrieb [decacuminare], wählt einen ſchönen Aſt, läßt das oberſte Stammende noch $\frac{3}{4}$ Fuß über dieſem ſtehn, bindet den Aſt an dieſem Stammende empor, und bewirkt dadurch, daß er nun ſelbſt den Gipfeltrieb bildet. Nach einem Jahre ſchneidet man dann das Stammende ganz weg. — Zeigt der junge Baum zur Zeit, wo der Gipfeltrieb genommen werden ſoll, keinen Aſt, der fähig iſt, einen guten neuen Gipfel zu bilden, ſo ſchneidet man ihn dennoch ſehr hoch über dem Boden mit Einem Schnitte quer durch. In

²²⁴⁾ Ich habe in Italien die Einrichtung ſo geſehn, wie ſie Columella hier ſchildert, nämlich die Ulmen einzeln auf Reiben, durch welche die Saatsfelder getrennt waren, und an den Ulmen die emporraufenden Neben. Statt der Ulmen ſah ich auch oftmals Kirſchbäume.

dieser Höhe ist sein Stammende vor Beschädigung durch Vieh sicher. Ist der Stamm schon so dick, daß man ihn nicht mit der Hippe durchschneiden kann, so vollführt man den Schnitt vermittelst der Säge, glättet die Wunde mit der Hippe, und deckt sie mit Lehm, der mit Spreu gemischt ist, damit Sonne und Regen nicht schaden. Nach ein oder zwei Jahren, wenn sich oben kräftige Aeste gebildet haben, schneidet man die schwächsten davon weg. — Ist nun eine Ulme an ihrem Standorte zur vollen Kraft gediehen, so nimmt man den obersten Aesten die Zweige, doch so, daß von jedem noch ein kurzer Zapfen stehn bleibt. Später schneidet man auch diese Zapfen mit der Hippe weg, doch so, daß die Wunde nicht ganz knapp an den Stamm kommt, und daß sie recht glatt ist.

Ist die Ulme noch jung, so muß sie folgendermaßen zugeschnitten werden⁹²⁵⁾: Auf fettem Boden nimmt man ihr bis zur Höhe von 8 Fuß alle Aeste, auf magrem bis zur Höhe von 7 Fuß. In dieser Höhe läßt man drei Aeste im Kreise stehn, deren jeder gleich weit vom andren entfernt ist. Sie bilden das erste Stockwerk. Drei Fuß höher läßt man wieder einen Kreis von drei Aesten, deren jeder aber so steht, daß er über einen Zwischenraum hinragt, den die drei unter ihm stehenden lassen. So richtet man allmählig immer neue Stockwerke über einander ein. Man hat sich ferner beim Beschneiden in Acht zu nehmen, daß die Zapfen, welche als Reste abgeschnittener Ruthen bleiben, nicht zu lang werden, und daß diese Zapfen später nicht so kurz weggeschnitten werden, daß die Rinde des Stammes (oder Astes) dabei verletzt wird, denn eine solche Verletzung ist der Ulme immer schädlich. Auch hat man sich zu hüten, daß zwei Aeste nicht zu Einer werden, weil sich eine solche Doppelwunde leicht mit neuer Rinde überzieht. — Um solche für Weinstöcke bestimmte Ulmen muß übrigens jährlich rings der Boden aufgelockert werden, auch muß ihnen ein Jahr um's andre alles Laub durch Abschneiden oder Abstreifen genommen werden, damit der Weinstock nicht zu stark beschattet wird. — Ist endlich eine solche Ulme alt geworden, so macht man in sie in der Nähe der Erde eine Höhlung, die bis auf's Mark geht und die von oben kommende Feuchtigkeit abführt.

Ehe die Ulme zu groß wird, muß der Weinstock neben sie

⁹²⁵⁾ Warum hier die schon besprochne Sache nochmals abgehandelt wird, ist schwer zu sagen; jedenfalls wird hier die Abtheilung in Stockwerke deutlicher.

anzt werden. Wird der Weinstock an eine Ulme gepflanzt, welche zu jung ist, so wird diese der Last unterliegen; dagegen wird Ulme, die zu alt ist, einen jungen Weinstock tödten. So hat denn dafür zu sorgen, daß beide sich an Alter gleich sind.

Soll die Ulme mit dem Weinstock vermählt [maritare] werden, so gräbt man neben der ersteren eine Grube von 2 Fuß Breite Tiefe, 5 bis 6 Fuß Länge; sie muß wenigstens $1\frac{1}{2}$ Fuß von Ulme entfernt sein. Diese Grube gräbt man wo möglich im Herbst, damit das Erdreich während des Winters durch Regen und Frost locker wird. Gegen die Frühlings-Nachtgleiche setzt man sofort zwei junge, schon bewurzelte Weinstöcke [viviradix], einen Fuß voneinander, in die Grube; das Setzen darf nicht bei Nordwind geschehen, auch müssen die Weinstöcke trocken und namentlich nicht vom Frost naß sein. Diese Vorschrift gebe ich übrigens nicht bloß für Weinstöcke, sondern auch für Ulmen und andre Bäume; auch daß die Stämmchen eben so einsetzen soll, wie sie in der Baumschule stehen haben, weswegen man sie auf Einer Seite mit Röhren zeich-

Es ist sehr wichtig, daß jede Seite wieder nach der Weltgegend gerichtet zu stehen kommt, wie sie vorher gestanden. — An son-
dern Orten, wo das Klima weder zu kalt noch zu naß ist, pflanzt
man Bäume und Weinstöcke im Herbst nach der Nachtgleiche. Beim
Anpflanzen legt man unter die Wurzeln $\frac{1}{2}$ Fuß hoch Erde, die bisher
auf gelegen hat und tüchtig durchgearbeitet ist, breitet auf ihr
die Wurzeln aus, bedeckt sie dann mit gedüngter oder doch jeden-
falls gut durchgearbeiteter Erde, und tritt diese um den Stamm herum.
Den Stamm des Weinstocks zieht man an der Ulme empor,
schützt ihn durch eine Umzäunung gegen das Vieh.

In sehr heißen Gegenden pflanzt man den Weinstock auf die
Nordseite der Ulme, in kalten auf die Südseite, in Gegenden, die
entweder sehr warm noch sehr kalt sind, entweder auf die Ost- oder auf
Westseite.

Diosc. de m. m. 1, 112. Die Blätter, die Zweige und
Rinde der Ulme [πτελέα] haben zusammenziehende Kräfte, wer-
den äußerlich und innerlich zu Heilzwecken gebraucht; die Feuchtigkeit,
die sich in den Gallen der Blätter befindet, wendet man als Schön-
heitsmittel an; wird sie in der Galle trocken, so verwandelt sie sich
in milchähnliche Thierchen. Uebrigens genießt man die getrockneten
Ulmenblätter als Gemüse.

Plin. 16, 31, 57. Es kommt öfters vor, daß Bäume von Winde umgeworfen werden, und daß sie dann doch fortleben, wenn man ihnen die Rinde abschneidet, die Wurzeln wieder an ihren alten Platz bringt und gut mit Erde bedeckt. Am häufigsten werden Platanen umgeworfen. Man kennt auch einzelne Fälle, wo Bäume ohne allen Sturm und ohne alle sonstige Veranlassung umgefallen sind und sich selbst wieder aufgerichtet haben ⁹²⁶⁾, um dadurch irgend ein großes Ereigniß zu prophezeien. So hat z. B. eine Ulme [*ulmus*] während des Cimbrischen Krieges dem römischen Volke den Sieg prophezeit. Sie stand zu Nuceria im Hain der Juno, fiel um, man hob ihr sogar den Wipfel ab, welcher auf dem Altar lag. Sie richtete sich aber von selbst wieder empor und trieb auch gleich Blätter. Von dieser Zeit erhob sich das römische, durch Niederlagen schon gebeugte Volk wieder zu Glanz und Würde.

10) Celtis

(auch Bürgelbaum genannt), *Celtis australis*, Linné, wächst um das Mittelmeer, ist ein Baum, trägt eßbare Steinfrüchte von der Größe einer kleinen Kirsche; sie sind erst gelb, dann roth, endlich schwarz. — Die Neugriechen nennen ihn μικροκούκι, μικροκούκου, γλυκόκοκκα, κεράδα, die Italiäner perlaro, bagolaro, giracola.

Diosc. de m. m. 1, 171. Der Lotos ⁹²⁷⁾ [λωτός] ist ein großer Baum, dessen Frucht größer als Pfeffer [πέπερι], süß, genießbar und gesund ist, auch als Arznei und zum Gelbfärben der Haare und gegen das Ausfallen derselben angewandt wird.

Plin. 13, 17, 32. In Afrika wächst ein ausgezeichnete Baum, welcher Lotos [lotos] und zugleich Celtis [celtis] heißt; er ist auch in Italien heimisch, daselbst aber durch den Einfluß des Bodens verändert. In Afrika wächst er besonders in der Gegend der Syrten und im Lande der Masamonen. Er wird so groß wie ein Birnbaum, obgleich Nepos Cornelius sagt, er sei klein. Die Blätter sind denen der Hellebore [ilex] ähnlich. Nach den Früchten unterscheidet man verschiedene Sorten. Sie haben die Größe einer Buschbohne [faba], wechseln aber vor der Reife die Farbe bedeutend. Sie sitzen an den Zweigen dicht wie die der Myrten, und sind in Afrika so süß, daß sie dem Volke der Lotophagen den Namen

⁹²⁶⁾ Gewiß nicht. — ⁹²⁷⁾ Hier ist wohl *Celtis australis*, L., gemeint.

und daß Fremde dort bei ihrem Genuß ihr Vaterland ver-
 nnten⁰²⁸). Man sagt, daß Leute, welche Lotosfrüchte essen,
 erleibskrankheiten bekommen. Diejenigen Früchte, welche in-
 einen Kern haben, sind besser als die, welche einen Stein-
 cleus osseus] haben. Man preßt auch aus ihnen einen
 r dem Meth ähnlich ist, sich aber, nach Angabe des Nepos,
 r 10 Tage hält; Nepos sagt auch, man bewahre die mit
 gestampften Beeren in Fässern auf. Ich habe sogar gehört,
 ganze Heere, die in Afrika hin und her zogen, von ihnen
 haben. Das Holz ist schwarz und zu Flöten gesucht; aus
 zel fertigt man Messergriffe und andre kleine Geräthe.

11) Maulbeerbaum.

warze Maulbeerbäume, *Morus nigra*, Linné, und
 Maulbeerbäume, *Morus alba*, Linné, wachsen jetzt
 enland, heißen dort *μωρεά* und *συχαιμνέα*, stammen
 e Zweifel aus Asien; — in Italien werden sie in Menge
 Seidenraupen gezogen, kommen daselbst auch vielfach ver-
 or; der Schwarze heißt *moro nero*, der Weiße *gelso* und
 ianco.

lum. de r. r. 5, 10, 20. Maulbeerbäume [*morus*]
 von Mitte Februar bis zur Frühlings-Nachtgleiche.

osc. de m. m. 1, 180. Der Maulbeerbaum [*μωρεά*],
 auch *Sylaminea* [*συχαιμνέα*] heißt, ist ein bekannter Baum,
 sucht dem Magen schlecht bekommt, dagegen frisch und ge-
 so wie auch die Rindenwurzel, die Blätter, der Wurzelsaft,
 ei dient.

in. 15, 24, 27. Die Maulbeeren [*morum*] haben einen
 Saft, auswendig aber dreierlei Farbe, denn sie sind anfangs
 nn roth, endlich bei der Reife schwarz. Sie blühen fast zu-
 den aber doch mit zuerst reif. Sind sie reif, so färben sie
 o mit ihrem Saft; sind sie unreif, so vertilgen sie die Farbe
 Hand. Die Gärtnerkunst hat an diesem Baume nicht viel

Die Früchte von *Celtis australis*, Linné, und von *Rhamnus Lotus*,
 üben gewiß beide gemeinschaftlich die Veranlassung zu der übertriebenen
 ng von der Herrlichkeit der Lotos-Früchte in Afrika. — Was Plinius
 den Früchten sagt, bezieht sich vorzugsweis auf die des *Rhamnus*
 nné.

ausgerichtet, auch durch Verebeln nicht; doch zeigen die Früchte sich an Größe verschieden. — Die Frucht des Brombeerstrauch [rubus] ist wie die des Maulbeerbaums, hat aber eine ganz andre Haut [callum].

Athen., Deipn. 2, 36. Nikander sagt in seinem Buche über die Landwirthschaft, daß der Maulbeerbaum [μωρύν τὸ δένδρον] Früchte trägt, an welchen sich die Kinder im Herbst zuerst laben.

Pallad. de r. r. 3, 25, 28. Die Maulbeerbäume [morus] können aus Samen gezogen werden, dann arten aber ihre Früchte und Stämme aus. Deswegen zieht man sie lieber aus Stedlingen [talea] oder Zweig-Enden [cacumen]. Am besten sind Stedlinge von $1\frac{1}{2}$ Fuß Länge, die auf beiden Seiten geglättet und mit Mist bestrichen sind. Man schlägt für sie mit einem Pflode ein Loch, setzt sie hinein, und bedt sie mit Erde, welche mit Asche vermischt ist, jedoch nicht über 4 Quersfinger hoch. Man wählt einen mäßig warmen Standort, und pflanzt von Mitte Februar bis Ende März, an wärmeren Stellen vom November bis gegen Ende März. Der Maulbeerbaum liebt einen warmen Stand, sandigen Boden, die Nähe des Meeres, kommt in Tuffstein und Thon nicht leicht. Stehende Mäße soll ihm schädlich sein. Wird er öfters behackt und gedüngt, so gedeiht er vorzüglich gut. Alle 3 Jahre schneidet man die toten Theile weg. Das Versetzen geschieht im Oktober und November, bei zarten Stämmchen im Februar und März. Die Gruben macht man tief, die Zwischenräume groß, damit kein Baum dem andern nahe kommt. Manche Leute behaupten, der Maulbeerbaum wachse fruchtbarer und wachse üppiger, wenn man hier und da in den Stamm Löcher bohre, und Reile vom Terpenthinbaum [torebinthus]⁹²⁹⁾ und Mastixbaum [lentiscus]⁹³⁰⁾ hineinschlage. Um den Anfang Oktobers lockert man die Erde um die Maulbeerbäume auf, und begießt sie mit recht frischer Hefen alten Weines. Man pfropft Maulbeerreiser auf Feigenbäume oder auf andre Maulbeerbäume, aber immer unter die Rinde. Sie wachsen auch auf Ulmen an, tragen da aber ganz erbärmliche Früchte.

Geopon. 10, 69. Pfropft oder okulirt man Maulbeere [συκάμινον] auf Silberpappel [λευκή], so bekommt man weiße Früchte. Am längsten lassen sich Maulbeerfrüchte in einem Glas-

⁹²⁹⁾ Pistacia Terebinthus, Linné. — ⁹³⁰⁾ Pistacia Lentiscus, Linné.

Äste aufbewahren. Die Vermehrung geschieht vorzugsweis durch geschnittne Zweige, die man entweder im Herbst oder im Frühjahr setzt. Die Bäume gedeihen am besten, wenn man die Erde um herum fleißig behackt, jedoch nicht tief, sondern nur bis auf die ober der Oberfläche befindlichen Wurzeln. Uebrigens kann man auch Samen säen, zu welchem Zwecke man die Früchte zerquetscht, die inner hervorholt, in die Erde bringt und begießt. Die Veredlung geschieht auf Kastanien [καστανον] und Rothbuchen [φηγός].

12) Feige,

Ficus Carica, Linné; συκεὰ der Neugriechen; fico, ficajo, faja der jetzigen Italiäner, welche die Frucht fico nennen. — Sowohl in Griechenland als in Italien wird der Feigenbaum wegen köstlichen Früchte wegen in vielen Sorten absichtlich gezogen; wächst aber auch, namentlich in Felspalten und selbst auf altem, verfallnem Gemäuer, häufig wild. Den wilden nennen die Neugriechen ἀγρισυκιά, ὄρνος, ὄρνeos, ὄρελνία, die jetzigen Italiäner caprifico, auch fico selvatico. Seine Früchte sind nicht schmackhaft.

Homer., Il. 6, v. 433; 11, v. 167; 21, v. 35; 22, v. 145. Vor Troja stand ein großer wilder Feigenbaum [ἐρινεός].

Homer., Od. 12, v. 103. Ueber der Charybdis stand ein großer wilder Feigenbaum [ἐρινεός].

Homer., Od. 7, 116. Im Garten des Alcinous standen neben andren Fruchtbäumen auch süße Feigenbäume [συκὴν μερῇ].

Theophr., H. pl. 2, 7, 6. Trägt ein Baum keine Früchte, sondern treibt nur in's Holz [εἰς βλάστησιν τρέπεσθαι], so spaltet man den Stamm in der Nähe der Erde, und steckt einen Stein in die Wunde, um sie offen zu halten. Man hilft sich auch, z. B. bei Eichenstämmen, durch Beschneiden der Wurzeln; bei den Feigenbäumen [συκῇ] beschneidet man nicht nur die Wurzeln, sondern auch Äste um sie her, und verwundet den Stamm. In den Olivenbaum [ἀμυγδαλῇ] schlägt man einen eisernen Pflock, zieht ihn wieder heraus, und steckt statt seiner einen von Eichenholz hinein, worauf die Wunde mit Erde zugedeckt wird. Eben so verfährt man Birn- und andren Bäumen.

Theophr., H. pl. 2, 8, 1. Dem Abfallen der Früchte

des Feigenbaums [συκῆ] beugt man durch die Kaprifitation [ἐκρινασμός] vor. Man hängt nämlich an den zahmen Baum wilde Feigen [ἐκρινεός], aus denen Gallwespen [ψῆν] hervorkommen, welche in die zahmen Feigen von deren Außenende aus hineintriefen⁹³¹⁾. Uebrigens fallen die Feigen ohne die Kaprifitation nicht überall ab; in Italien z. B. sollen sie hängen bleiben, und deswegen wird dort jenes künstliche Mittel nicht angewendet; auch in den nördlichen Gegenden und auf magrem Boden Griechenlands soll die Kaprifitation nicht nöthig sein, wie bei Phalykus im megarischen Gebiete und an einigen Stellen des korinthischen. Auch die Winde haben bedeutenden Einfluß, und die Feigen fallen leichter bei Nord- als bei Südwind ab; sie fallen auch leichter, wenn sie in großer Menge vorhanden sind. Auch Frühsorten werfen leichter ab als Spätsorten, weswegen man auch letztere nicht kaprificirt. Die Gallwespen kommen nur an wilden Feigen, und zwar aus den Kernen [κεγχραμίσ]. Den Beweis dafür liefert der Umstand, daß die Kerne fehlen, wenn die Gallwespen ausgeschlüpft sind. Viele lassen beim Ausschlüpfen ein Bein oder einen Flügel zurück. Es gibt auch noch eine andre Art Gallwespen, welche Centrinen heißen⁹³²⁾. Sie sind träge wie die Bienenbienen, tödten die in die Feigen schlüpfenden ächten Gallwespen und sterben dann darin. — Unter den wilden Feigen gibt man den schwarzen aus felsigem Boden den Vorzug, denn diese haben viele Kerne. Daß eine Frucht kaprificirt ist, wird daran erkannt, daß sie roth bunt und verb ist; die nicht kaprificirte ist weiß und kraftlos. Man hängt die wilden Feigen zu den der Kaprifitation bedürftigen zahmen, wann es geregnet hat. — Wo der meiste Staub ist, da wachsen die meisten und stärksten wilden Feigen [ἐκρινόν]. Man soll auch die Kaprificiren durch Polei [πόλειον]⁹³³⁾ verrichten können, eben so durch Heuchel [αἰγίπυρος]⁹³⁴⁾, wo diese Gewächse häufig sind; auch die Gallen [κύνταρος] der Ulme [πελέα] sind zu diesem Zweck brauchbar. Eine Art kleiner Ameisen [κνίπες, plur.] verzehrt, wenn sie sich an den Feigen einfindet, die Gallwespen. Durch Krebse, die

⁹³¹⁾ In der Mitte des nach außen gerichteten Endes der Feige ist ein enger Eingang, durch welchen die kleinen Gallwespen in's Innere eindringen.

⁹³²⁾ Diese Centrinen sind Schlupfwespen, zur linne'schen Gattung Ichneumon gehörig. — ⁹³³⁾ Teucrium Polium, Linné.

⁹³⁴⁾ Ononis antiquorum, Linné. — Fraas sagt, daß auf Teucrium Polium und Ononis antiquorum eine Menge Feigengallwespen gefunden werden.

n an die Bäume bindet, soll man die Ameisen von den Gallwespen halten können, indem sie sich lieber an die Strebse machen.

Varro de r. r. 1, 41, 4. Die Samen der Feigen [ficus] so klein, daß kaum Pflänzchen aus ihnen entstehen können. Man t daher in der Baumschule [seminarium] lieber junge Reiser [culus] von Feigenbäumen [ficetum], als daß man Kerne sät. Stere wendet man nur an, wo man keine frischen Reiser haben n, wie z. B. wenn man sich ausländische Feigenarten über das er will kommen lassen. In diesem Falle werden reife Feigen an abfäden geschnürt, getrocknet, verschickt, und so in die Erde gelegt. f diese Weise sind die Feigenarten, welche jenseit des Meeres wisch sind, nach Italien gekommen.

Colum. de r. r. 5, 10, 9. Den Feigenbaum [ficus] f man bei Kälte nicht pflanzen. Er liebt sonnige, steinige, tie-, auch wohl felsige Stellen. Er gedeiht schnell, wenn man ihn eine weite Grube setzt. Alle Feigenarten werden, obgleich sie sich ch Geschmack und Ansehn unterscheiden, auf einerlei Weise gepflanzt.

kalte Standorte, die im Herbst wasserreich sind, bringt man ühsorten, damit die Ernte vor eintretendem Regen eingebracht rden kann. An warmen Stellen pflanzt man Spätsorten. Will n eine Frühsorte künstlich in eine Spätsorte umwandeln, so bricht m die ersten Früchte, wenn sie noch klein sind, ab [grossulos de- tere], worauf der Baum andre treibt, welche dann erst im Winter sen. Zuweilen ist es nützlich, den Feigenbäumen, wenn das Laub vorbricht, die Spitzen abzuschneiden, und hierdurch die Fruchtbar- t zu fördern. Jedenfalls bekommt es dem Baum sehr gut, wenn m ihn zur Zeit, wo die Blätter treiben, mit rothen Thon nebst dem gang vom Olivenpressen und Menschenmist, so weit seine Wurzeln hen, begießt. Hierdurch werden die Feigen größer, fleischiger [rectus plenior], besser.

Strabo 13, 1, 34 ed. Tzschucke. Auf dem troischen de, wo der Simoïs und Glamander fließt, zeigt man noch jetzt vom Dichter Homeros genannten wilden Feigenbaum [ἐρπειός].

Strabo 13, 1, 35 ed. Tzsch. Wo Homer den Feigen- um bei Troja nennt, da ist noch jetzt eine rauhe, mit wilden Fei- ibäumen besetzte [ἐρπειώδης] Stelle.

Diosc. de m. m. 1, 183. Reife Feigen [σῦκον] sind, lange sie frisch, dem Magen schädlich, erregen Ausschlag und

Schweiß, beschwichtigen Durst und Hitze. Trocken sind sie narkotisch, erwärmen auch, erregen Durst, bekommen dem Magen gut. In der Speiseröhre, der Luftröhre, der Blase und den Nieren thun sie wohl, sind auch Leuten zuträglich, welche nach langer Krankheit elend anseh'n, auch Denen, die leuchten, die an der Epilepsie oder Wassersucht leiden. Mit Ysop [*ῥισιπος*] gekocht und getrunken reinigen sie die Brust. Bei altem Husten und alten Fehlern der Zunge sind sie heilsam, mit Soda und Safran [*κρόκος*] gestoßen und dann gegessen erweichen sie den Leib. Eine Abkochung von Feigen wird zum Ausspülen des Mundes gebraucht, um Entzündung der Luftröhre und der Mandeln zu beschwichtigen. Mit Mehl gemischt dienen sie als Pflaster, mit Raute [*πῆγυρον*] gekocht gegen Bauchgrimmen. Gerieben, gekocht und dann aufgelegt zertheilen sie Verhärtungen, erweichen die Ohrendrüsen und kleine Blutgeschwüre, bringen Drüsen geschwülste zur Reife, vorzüglich wenn man Iris [*ῖρις*], Soda, oder ungelöschten Kalk hinzusetzt. Auch roh mit den vorbenannten Dingen gestoßen bewirken sie Dasselbe, u. s. w.

Diosc. de m. m. 1, 184. Der Saft [*χυλός*] der jungen Zweige [*κλάδος*] des wilden Feigenbaums [*ἀγρία σικη*] wird als Heilmittel angewandt. Werden die Zweige [*κράδη*] mit Kuhfleisch gekocht, so wird dieses dadurch verdaulicher; auch bekommt Milch eine mehr auflösende Kraft, wenn sie während des Kochens mit einem aus wildem Feigenbaum geschnitzten Rührholze in Bewegung gesetzt wird.

Plin. 15, 18, 19. Die Feigen [*ficus*] werden öfters so groß wie Birnen [*pirum*]; man hat davon sehr verschiedene Sorten. Durch Kunst erzwingt man es auch, daß Feigen im Frühjahre zu der Zeit reif werden, wo sie eigentlich blühen. Zu diesem Zweck benutzt man eine niedrige Sorte, bedeckt sie im Herbst, wo sie unreife Früchte trägt, mit Mist, entfernt diesen bei Rückkehr der milden Jahreszeit, und so reifen denn die Früchte im zweiten Jahre, und noch dazu in einem kalten Himmelsstriche.

Plin. 15, 18, 20. Bekanntlich war Cato voll tödtlichen Hasses gegen Karthago, und drang in jeder Sitzung des Senats darauf, daß Karthago zerstört werden mußte. Einst brachte er eine frühreife [*präcox*] Feige aus Karthago mit in die Kurie, zeigte sie den Senatoren und sprach: „Ich frage euch, wann, glaubt ihr, daß diese Frucht vom Baume gebrochen sei?“ Wie nun Alle sie für

anerkannten, fuhr er fort: „So wisset denn, daß sie vorgestern Ithago gepflückt worden; so nah an unsren Mauern haben wir Feind.“ Als er diese Worte gesprochen, ward der Krieg gegen Ithago beschlossen, welcher mit der Zerstörung jener Stadt endete. Auf dem Marktplatz zu Rom steht ein Feigenbaum, welcher der Blitze verehrt wird, welche ihn getroffen, und mehr noch, er an den Feigenbaum erinnert, unter welchem Romulus und es von der Wölfin gesäugt worden sein sollen. Dieser Feigen- soll auf Verwendung des Attus Navius auf den Marktplatz pflanzt worden sein, und das Andenken an dieses Wunder wird durch hernes Denkmal, welches neben ihm steht, erhalten. Verdorrt Baum, so deutet er dadurch jedesmal auf bevorstehendes Unglück, es wird dann von den Priestern ein neuer gepflanzt. — Es auch ein von selbst gewachsener Feigenbaum auf der Stelle des Ithago, wo einstmals Curtius den römischen Staat gerettet hat, in- er sich in den daselbst entstandenen Abgrund stürzte. An der- Stelle steht auch ein Weinstock und ein Delbaum.

Plin. 15, 19, 21. Wo es Feigen von vorzüglicher Güte trocknet man sie und bewahrt sie in Kästchen auf. Die Insel Ithago⁹³⁵⁾ liefert ausgezeichnete Waare, auch das Land der Marru-⁹³⁶⁾. Wo sie in größerer Menge vorhanden sind, füllt man : Fässer damit, wie in Asien; in der afrikanischen Stadt Ruspina man sie in kleinere. Getrocknete Feigen werden statt Brodes sen. — Die launischen Feigen haben einmal dem Marcus Crassus, r gegen die Parther zu Felde ziehen und an Bord des Schiffes : wollte, Verderben prophezeit, indem ein Feigenverkäufer lau- : Feigen mit dem Geschrei *cavneas* ausbot, worin die Worte : *o ne eas*, gehe nicht!“ lagen.

Plin. 23, 7, 63. Der milchichte Saft der Feigen bringt h zum Gerinnen. Er wird vor dem Reifen der Frucht [pomum]ammelt und im Schatten getrocknet, um ihn gegen allerlei Uebel-lich anzuwenden, oder den Stich der Hornissen, Wespen undcher Thiere, besonders aber den Stich der Scorpione zu heilen.

Fett wird er zur Vertilgung der Warzen angewandt. Die-ter und unreifen Früchte legt man auf Kröpfe und auf Alles,erweicht oder zertheilt werden soll. Der Genuß frischer Feigen

⁹³⁵⁾ Jetzt Sviza. — ⁹³⁶⁾ Im Latinerland.

ist der Gesundheit nicht zuträglich. — Von keinem Baume ist die Ake so scharf wie vom Feigenbaum; sie wird auch arzneilich gebraucht.

Plin. 23, 7, 64. Der wilde Feigenbaum [caprificus] ist zu Heilzwecken weit kräftiger als der zahme [ficus]. Der getrocknete Milchsaft gibt dem Fleische einen angenehmen Geschmack, u. s. w. — Eine wunderbare Eigenschaft des Baumes ist die, daß die wilden Stiere unbeweglich stille stehen, wenn man ihnen einen Kranz von den Zweigen um den Hals gelegt hat.

Athen., Deipn. 14, 67. Die attischen Feigen [λοχὴ] haben immer in sehr hohem Werthe gestanden. Bei den Königen der Perser herrschte die Sitte, daß nur Speisen aus ihrem eignen Lande auf die Tafel kommen durften. Einstmals hatte ein Diener dennoch attische Feigen beim Nachtisch aufgetragen; aber der König fragte, woher sie wären? und wie er hörte, sie wären aus Attika, wußte er sie nicht essen, und sagte, er hätte genug an Dem zu essen, was er umsonst haben könnte. — Der Diener hatte aber wohl dem König die attischen Feigen vorgesetzt, um ihn zum Kriege gegen Athen zu reizen.

Julius Capitolinus de Clodio Albino 11. Clodius Albinus, welcher von dem in Gallien stehenden römischen Heere zum Kaiser ausgerufen wurde, war, wie Cordus in seinem Werke erzählt, so gefräßig, daß man es kaum für möglich halten sollte. So z. B. verzehrte er nüchtern 500 getrocknete [passarius] Feigen von der Sorte, welche die Griechen Kallistruthia nennen, oder hundert campanische Pfirsichen [persicum], oder zehn hostiensische Melonen [melo], oder 20 Pfund lavitanische Trauben, oder hundert Fliegen schnäpper [ficedula], oder 400 Austern.

Geopon. 10, 45. Die beste Zeit, den Feigenbaum zu pflanzen, ist im Frühjahr, auch, nach meiner eignen Erfahrung, im Juli. Nach dem Pflanzen wird er begossen, später jedoch nicht bewässert, denn Ueberfluß an Wasser ist seinen Früchten schädlich. — Man kann auch die Samen zur Vermehrung benutzen. Zu diesem Zwecke weicht man Feigen in Wasser ein, bestreicht mit dem Saft einen Strich, legt ihn in Erde, begießt ihn, und so wachsen die Pflänzchen empor, die man später versetzt. — Verpflanzt man bewurzelte [αὐτόρριζος] Feigenstämmchen, so muß man sie in eine Meerzwiebel [σκόλλα] einsetzen. Manche benetzen auch die Pflanze mit Salzwasser und setzen sie dann ein. Will man Zweige stecken, so ist

ut, wenn man sie zuvor mit Rindermist bestreicht. Andre werfen gebrannten Kalk auf den Boden, sobald die Pflanze gesetzt ist, oder Asche oder rothen Thon. — Will man einen Feigenbaum, der niedrig bleibt, so zieht man ihn aus einem dicken Aststück, man verkehrt in die Erde setzt.

Geopon. 10, 46. Die Feigen bekommen keine Würmer [λῆξ], wenn man den Zweig, welchen man pflanzen will, in eine erzwiebel steckt. Sind aber an einem Feigenbaume Würmer, ertilgt man sie, indem man Staub auf die Wurzeln und die Rinde und Höhlungen des Stammes [πρόμυον] streut.

Geopon. 10, 48. Der Feigenbaum läßt die Blätter fallen, wenn man seinen Stamm mit Maulbeeren [συκάμυον] umwickelt, oder um den Stamm Salz oder Seepflanzen wirft, oder Bollmond den Stamm mit rothem Thon überzieht, oder Feigen, die vor Ausbruch der Blätter angelegt haben²³⁷⁾, an ihn hängt. Man pflegt auch, um den Zweck zu erreichen, jeden Ast einzeln umwickeln. Die Feigen fallen auch nicht ab, wenn man um die Zeit der Plejaden die Erde um den Baum herum auflockert und mit Wasser begießt, das mit eben so viel Delabgang gemischt ist.

Geopon. 10, 52. Die Feige wird auf Maulbeerbäume, Platanen gepfropft, und zwar nicht bloß, wie andre Bäume, im Frühjahr, sondern auch im Sommer bis zur Winter-Sonnenwende.

13) Banyanenbaum,

Ficus indica, Linné. Wächst in Ostindien, erreicht eine ungeheure Größe, treibt wagrechte Aeste und aus ihnen Zweige, welche recht zur Erde gehn und dort Wurzel schlagen. Man sammelt ihm Gummilack, aber die Früchte werden nicht gegessen.

Theophr., H. pl. 4, 4, 4. In Indien wächst ein Feigenbaum [συκῆ], welcher jedes Jahr aus den Zweigen Wurzeln entsenkt, aber nicht aus den heurigen, sondern aus den vorjährigen älteren. Auf diese Weise bildet der Baum eine Art Zelt, unter welchem sich die Eingebornen aufzuhalten pflegen. Uebrigens unterscheiden man die genannten Wurzeln leicht von den Zweigen, denn sie sind weißer, rauher, gebogener und blattlos. Der Gipfel des Stammes ist schön belaubt, das Ganze schön gerundet, und er soll

²³⁷⁾ Solche Feigen heißen ὀλυνθος.

seinen Schatten auf 2 Stadien werfen⁹³⁸). Die Dide des Stammes soll bei einigen 60 Schritt übertreffen, bei andren 40⁹³⁹). Das Blatt hat die Größe eines kleinen Schildes⁹⁴⁰). Die Frucht ist klein wie eine Nüßchen [*ἐρέβινθος*]⁹⁴¹), einer gewöhnlichen Feige ähnlich; übrigens trägt der Baum deren nur sehr wenig⁹⁴²). Der Baum wächst am Acesines⁹⁴³).

Strabo 15, 1, 21 (p. 694 ed. Tzsch.). Onesikritus sagt, daß in dem südlichsten Theile Indiens große Bäume wachsen, deren Zweig 12 Ellen lang werden, dann abwärts zur Erde wachsen, dort Wurzeln treiben, von da aus wieder einen Stamm machen, dessen Zweig sich wieder eben so niedersinken, so daß ein einziger Baum ein großer Schattenbach bildet, welches einem auf vielen Säulen ruhenden Zelt gleichet. Er erzählt auch von Bäumen, die so groß seien, daß sie Menschen ihren Stamm kaum umfassen können. Aristobulus sagt am Acesines gebe es große Bäume mit abwärts hängenden Aesten, daß unter einem einzigen 50 Reiter ihre Mittagsruhe halten können; Onesikritus sagt 400 Reiter.

Plin. 12, 5, 11. Der indische Feigenbaum [*ficus*] hat kleine Früchte [*pomum*], pflanzt sich aber dadurch fort, daß er seine Zweige weit ausbreitet, wovon sich die untersten zur Erde senken, und binnen Jahresfrist festwurzeln, worauf sie um den Mutterstamm [*parens*] her rings ein emporprossendes Wäldchen [*propago*] bilden, als würde da Kunstgärtnerei [*opus topiarium*] getrieben. In solchen Umzäunungen lagern sich die Hirten in der Sommerhitze, denn die Stämme gewähren Schatten und Schutz, wobei sie ein Gebilde bilden, das sich von unten und von außen herrlich ansieht. Die obersten Aeste steigen gleich einem Walde hoch gen Himmel, der Stamm hat eine ungeheure Größe, und so nimmt ein solcher Baum öfters einen Raum von 300 Fuß Umfang ein. Die breiten Aeste haben die Gestalt eines Amazonenschildes, bedecken die Früchte und hindern deren Wachsthum. Letztere sind in geringer Menge vorhanden.

⁹³⁸) Das Stadium ist 625 Fuß lang.

⁹³⁹) Diese Angabe bezieht sich ohne Zweifel ursprünglich auf die Ausdehnung des ganzen Baumes; dann ist die Stelle durch Abschreiber verändert worden.

⁹⁴⁰) Sollte wohl heißen: hat die Gestalt eines Schildes; das Blatt ist breit-eiförmig, bis 8 Zoll lang.

⁹⁴¹) Sie ist kugelförmig, zollgroß. — ⁹⁴²) Er trägt sehr viele.

⁹⁴³) Nebenfluß des Indus, jetzt Oschenab genannt.

und übertreffen die Größe einer Buschbohne [faba] nicht. Da sie unter dem Schutze der Blätter in der Sonnengluth gehörig ist, so haben sie einen sehr süßen Geschmack und sind des wun-
aren Baumes würdig. Dieser wächst um den Fluß Acesines.

14) Sykomorenbaum,

als Sycomorus, Linné. Ein großer, in Aegypten und Palä-
heimischer Baum mit eßbaren Früchten, fast unverweslichem Holze.

Theophr., H. pl. 4, 2. Der Sykomorenbaum [*ἐν
ὑπτῷ συκάμινος*] ist dem Maulbeerbaum¹⁴⁴⁾ an Blättern,
ße und Ansehen ziemlich ähnlich; er trägt aber eine eigenthüm-
Frucht, denn diese kommt weder aus den Zweigen, noch aus
Spitzen, sondern aus dem Stamme selbst. An Größe, Gestalt
Wohlgeschmack gleicht sie der Feige, und hat keine Kerne [*κερχρα-*
. Sie wird nicht reif, wenn man sie nicht oberflächlich schabt;
r schabt man sie mit eisernen Nägeln, worauf sie in vier Tagen
wird. Hat man die reifen abgenommen, so wachsen dreimal oder
c wieder neue aus derselben Stelle. Der Baum ist saftreich
[*λίπος*], und das Holz zu vielen Zwecken brauchbar. Ist der
um frisch gefällt, so wirft man das Holz in's Wasser; dort sinkt
zu Boden, durchzieht sich erst mit Wasser, trocknet dann aber aus,
st in die Höh, schwimmt obenauf, ist leicht, locker, unverweslich.

Strabo 17, 2, 4 (p. 823 ed. Tzsch.). In Aegypten gibt
einen Maulbeerbaum [*συκάμινος*], dessen Frucht Sykomore
[*σύνμορον*] genannt wird; sie ist einer Feige ähnlich, schmeckt aber
t sonderlich gut.

Diosc. de m. m. 1, 181. Die Sykomore [*συκόμορον*],
he von Manchen auch Sykamine [*συκάμινον*] genannt wird, und
m fade schmeckende Frucht ebenfalls Sykomore heißt, ist ein gro-
Baum, dem Feigenbaum ähnlich, sehr saftreich, hat Blätter,
he denen des Maulbeerbaumes [*μορέα*] ähnlich sind, und trägt
bis viermal des Jahrs Früchte, welche aus dem Stamme selbst
men; sie sind denen des wilden Feigenbaums ähnlich, haben keine
ne, und werden nicht reif, wenn sie nicht mit den Fingernägeln
r mit Eisen gekratzt werden. Die meisten Bäume dieser Art wach-
im Karien, auch Rhodus, überhaupt an Orten, welche arm an

¹⁴⁴⁾ Den Maulbeerbaum bezeichnet Theophrast als *ἡ ἐνταύθα συκάμινος*.

Weizen sind; sie geben dort einigen Schutz gegen Hungersnoth. Die Frucht gibt übrigens nur wenig Nahrung. Die Rinde des Baums verwundet man absichtlich, fängt den ausfließenden Saft mit einem Badeschwamm [σπόγγος] oder mit Wolle auf, trodnet ihn, und braucht ihn innerlich und äußerlich zu Heilzwecken.

Plin. 13, 7, 14. Die Blätter des Sphomorenbaums [ficus aegyptia] sind denen des Maulbeerbaums ähnlich. Seine Früchte werden nicht reif, wenn sie nicht mit eisernen Hälchen gereift sind; so können sie in Einem Sommer 7 Ernten geben. Wenn sie nicht gereift, so stoßen die neuen die alten ab, während letztere noch unreif sind, was in Einem Sommer viermal geschieht¹⁴⁵⁾.

15) Nesseln,

Gattung *Urtica*, Linné.

α) Große Nessel, *Urtica dioica*, Linné, in Griechenland jetzt nicht so häufig wie die zwei andren Nesseln, in Italien häufig und *ortica* genannt.

β) Kleine Nessel, *Urtica urens*, Linné, in den griechischen Gärten als Unkraut sehr häufig, ὄγρια τζικνίδα genannt, in Italien ebenfalls sehr häufig, *ortica* genannt.

γ) Pillen-Nessel, *U. pilulifera*, Linné, in Griechenland die häufigste, κνίδη und bei Athen τζικνίδα genannt, in Nord-Italien selten.

Hippocrates de victu, pag. 688 ed. Kühn. Die Nessel [κνίδιον] gehört zu denjenigen Speisen, welche den Leib reinigen.

Theophr., H. pl. 7, 7. Will man Nesseln [κνίδιον] essen, so brüht man sie vorher ab.

Catullus 44, v. 15. Ich habe tüchtig am Stodschnupfen am Husten gelitten, bin aber durch Basilie [ocimum] und Nessel [urtica] kurirt worden.

Horat., Epist. 1, 12, v. 8. Man kann ganz einfach von Kräutern [herba] und Nesseln [urtica] leben.

Ovid., Ars am. 1, 417. Es gibt Leute, welche eine Mischung von Pfeffer [piper] und Samen von heißiger Nessel [mordax urtica] als Reizmittel genießen.

¹⁴⁵⁾ Das vom Reizen der Früchte u. s. w. Gesagte bestätigen auch die Befunde unserer Zeit.

Ovid., Remed. am. 45. Die Erde trägt zu gleicher Zeit same und schädliche Kräuter; Nesseln [urtica] und Rosen [rosa] stehen oft nahe beisammen.

Diosc. de m. m. 4, 92. Von der Nessel [ἀκαλύφη], die auch Knide [κνίδη] genannt wird, gibt es zwei Arten; die eine ist wilder, hat rauhere, breitere, dunklere Blätter, die Frucht ist mit Leinsamen [λινόσπερμον] ähnlich, jedoch kleiner⁹⁴⁶⁾; die andre⁹⁴⁷⁾ hat kleine Samen und ist nicht so rauh. Die Samen und Wurzeln werden äußerlich und innerlich zu Heilzwecken gebraucht.

Plin. 15, 7, 7. Aus der Nessel [urtica] zieht man ein Öl⁹⁴⁸⁾.

Plin. 21, 15, 55. Die Nessel [urtica] ist allgemein benutzt; sie hat an den Blüthentelchen eine purpurfarbige Wolle und ist oft über 2 Ellen hoch. Man unterscheidet mehrere Arten, eine wilde, die man auch die weibliche nennt, und eine mehr zahme. Alle haben vielen, dunkelfarbigem Samen. Eigentliche Stacheln haben sie nicht, aber sie richten mit ihren Haaren Schaden an, und erzeugen bei gelinder Berührung Jucken und eine Art Brandblasen, gegen welche man überall Olivenöl anwendet. Die jungen Frühjahrstriebblätter können eine nicht unangenehme Nahrung, auf deren Gebrauch manche Leute gewissenhaft halten, weil sie glauben, dadurch für das ganze Jahr jede Krankheit abhalten zu können. Die Wurzel der wilden Nessel bewirkt auch, daß Fleisch, mit dem sie gekocht wird, zäher wird.

Plin. 22, 13, 15. Die Nessel dient in sehr verschiedner Weise zu Heilzwecken, worüber namentlich der Naturforscher Phnias geschrieben hat. Ihr Samen muß zur Erntezeit gesammelt werden, und man bezieht den besten von Alexandria.

Galen., de alim. facult. 2, 54. Die Nessel [ἀκαλήφη], die auch κνίδη genannt wird, hat nur geringe Kräfte, wird aber von Leuten gegessen, die Hunger haben, und bekommt ihnen gut.

Apicius 4, 2, 169. Man siede Nesseln, seihe das Wasser ab, wiege sie, dämpfe das Gewiegte auf heißer Asche mit Olivenöl, setze Fischsülze und gestoßenen Pfeffer hinzu, rühre die Mischung mit etwas von Eiern um, und bestreue das Gericht mit Pfeffer.

⁹⁴⁶⁾ Die Pillen-Nessel gemeint. — ⁹⁴⁷⁾ Wohl die Große und Kleine Nessel zusammen gemeint. — ⁹⁴⁸⁾ Die Samen der Pillen-Nessel enthalten Del.

16) Glasraut,

Parietaria officinalis, Linné (*P. erecta* und *diffusa*); heißt jetzt in Griechenland, wo es häufig wild wächst, κλυβάδι, κολλη-τζάδα, περδικυλοῦδα, ἀνεμοκλείδι; in Italien, wo es ebenfalls häufig, *parietaria*.

Diosc. de m. m. 4, 86. Das Glasraut [ἐλξόνη], welches auch Parthenion [παρθένιον], Sideritis [σιδηρίτις], Herakla [ἡράκλεια], Asyria [ἀσυρία], wilde Hygiene [ὕγιενή], Klivadion [κλιβάδιον] und Polychonimon [πολυώνυμον] heißt, wächst auf Wänden und Mauern, hat dünne, röthliche Stämmchen, haarige, denen des Bingeltrauts [λινόζωστις] ähnliche Blätter; an den Stengeln sitzen kleine, samenartige, rauhe Körperchen, die sich an die Kleider hängen. Die Pflanze dient zu Arznei⁹⁴⁰).

17) Hundstohl,

Thelygonum Cynocrambe, Linné, wächst im südlichen Europa, heißt bei den Neugriechen ζυνγάκι, fehlt in Nord-Italien.

Diosc. de m. m. 4, 189. Der Hundstohl [κυνία, κυν-κράμβη, λινόζωστις ἄγρια ἄρρήνη] ist essbar, und die Abkochung zieht Galle und wässerige Säfte ab.

18) Hanf,

Cannabis sativa, Linné, καννάβι der Neugriechen, canapa der jetzigen Italiäner. — Stammt aus dem Morgenland, wird in Europa u. s. w. häufig angebaut.

Herod. 4, 73, 74 u. 75. Im Lande der Scythen wächst Hanf [κάνναβις], welcher dem Wein sehr ähnlich, jedoch viel süß und höher ist. Er wird theils angesät, theils wild wachsend gefunden. Aus ihm machen die Thracier Kleider, welche ganz so aussehen wie leinene [λίνεος], so daß Leute, die sich nicht genau damit verstehen, sie nicht von einander unterscheiden können.

Wollen die Scythen baden, so stellen sie drei Stangen gegeneinander, ziehen wollene Decken darüber, schließen Alles recht fest, legen glühende Steine unter dieses Zelt, und streuen Hanfsamen auf die Steine, worauf ein Rauch und Dampf entsteht, als wenn es ein

⁹⁴⁰) Celsus de med. 2, 33 erwähnt die Pflanze als herba muralis, παρθένιον, περδικιον; — Plinius 21, 30, 104 als parthenion, leucanth, amaracum, perdicium, muralis.

isches Schwitzbad wäre; den Scythen ist aber das ihrige so eh, daß sie vor Wohlbehagen brüllen. — Wollen die Weiber, so zerreiben sie Eypressen-, Eedern- und Weihrauch- zwischen rauhen Steinen, mischen die Masse mit Wasser, so in Teig entsteht, womit sie ihren ganzen Leib sammt dem Gesicht streichen. Dieser Ueberzug gibt ihnen einen Wohlgeruch, hin- t auch, wenn er am folgenden Tage abgenommen wird, die rein und glänzend.

Varro de r. r. 1, 23, 6. Hanf [cannabis], Lein [li- , Simsen [juncus] und Spartgras [spartum] werden eldern gezogen, um aus ihnen Stricke und Seile zu fertigen. Colum. de r. r. 2, 10, 21. Der Hanf [cannabis] ver- einen fetten, gedüngten, bewässerten oder doch von Natur feuchten, earbeiteten Boden. Auf den Quadratsfuß pflanzt man Ende ars 6 Körner.

Diosc. de m. m. 3, 155. Der Hanf [*κάνναβις ἡμερος*], r auch Kannabion, Schönostrophon und Asterion heißt, ist ein chs, welches durch die starken Stricke, die man aus ihm bereitet, großen Nutzen gewährt. Die Blätter sind denen der Esche e) ähnlich, haben aber einen unangenehmen Geruch. Die Stämme n hoch, sind leer, die Samen sind rund. Der aus ihnen ge- : Saft dient gegen Ohrenleiden.

Plin. 19, 9, 56. Der zu Seilen äußerst brauchbare Hanf [cannabis] wird mit Beginn des Frühlings gesät, und wächst um ner, je dichter er gesät ist. Den Samen streift man im Herbst obald er reif ist, und trocknet ihn an der Sonne, an der Luft, im Rauch. Die Stengel rauft man nach der Weinlese aus, nimmt ihnen Abends bei Licht den Saft. Zu Negen benutzt vorzugsweis den alabandischen⁵⁰⁾, welcher für den besten gilt. gens scheidet man die Fasern in 3 Sorten: Die der Rinde und em Marke zunächst liegenden gelten für geringer; die zwischen n liegende wird am höchsten geschätzt, und heißt mesa. Im erland erreicht der roseische Hanf Baumhöhe⁵¹⁾.

Gellius, Noctes att. 17, 3. Marcus Varro sagt im 25. : humanarum, bei Homer bedeute Sparton [*σπάρτον*] nicht

⁵⁰⁾ In Karien. — ⁵¹⁾ Ich habe in Italien einen Spazierstock von Hanf, der 1½ Zoll dick, übrigens häßlich anzusehn war.

mythus, der Tyrann, hat welche in einen Garten bei Rhegium pflanzt, wo man sie jetzt in der Kampfschule sieht; aber sie sind zu einer bedeutenden Größe gelangt. In Griechenland wächst die Platanen an einigen Stellen sehr häufig.

Diosc. de m. m. 1, 107. Blätter, Rinde und Früchte der Platanen werden in einigen Fällen zu Heilzwecken gebraucht. Die kleinen Härchen der Blätter und Früchte schaden den Augen und Ohren, wenn sie hinein kommen.

Plin. 12, 1, 3 bis 2, 6. Die Platanen [platanus] ist wunderbar Weise nur ihres Schattens wegen aus weiter Ferne verpflanzt worden. Erst wurde sie über das Ionische Meer auf die Insel des Diomedes gebracht, um des Helden Grab zu beschatten; da wanderte sie nach Sicilien, und von dort wieder nach Italien. Jetzt steht sie sogar im Lande der Moriner⁹⁵³⁾, also auf zinsstüchtigem Lande, so daß auch für ihren Schatten Abgabe entrichtet werden muß. — Dionysius der Erste, Tyrann von Sicilien, hat sie erst nach der Stadt Rhegium verpflanzt, woselbst sie sein Haus umgeben sollte; später wurde diese Stelle in eine Kampfschule verwandelt. — Noch später sind die Platanen zu so hohen Ehren gekommen, daß sie jetzt sogar mit reinem Weine begossen werden. Die Erfahrung lehrte, daß der Wein den Wurzeln gut bekam, und so hat man denn in der Kunst des Weintrinkens unterrichtet.

In früherer Zeit waren die Platanen der Akademie zu Athen berühmt, deren 33 Ellen lange Wurzeln noch über die Zweige hingingen. Jetzt ist eine Platanen in Lycien berühmt; sie steht neben einer lieblichen, kühlen Quelle, neben einer Straße; ihr Inneres ist einem Hause, denn sie ist hohl, und die Höhlung mißt 81 Fuß; Wipfel gleicht einem Dome, ihre langen Aeste gleichen Bäumen, erstrecken ihre Schatten weithin über die Felder. Ihre Höhlung ist einer Felsengrotte, enthält auch rings eine Bank von bemoostem Stein. Sie ist so wunderbar, daß Cicinius Mutianus, welcher einmal Consul gewesen und noch neulich in Lycien Legat war, für Nachwelt die Bemerkung hinterlassen, daß er mit 18 Begleitern dem Baume einen Schmaus gehalten; die Polster hätten aus dem Innern des Baumes bestanden; vor jedem Windhauch wäre die Gesellschaft sicher gewesen; dann hätte er auch noch in dem Baume geruht,

⁹⁵³⁾ In Belgien.

und besser als in Sälen mit schimmernden Marmortwänden, bunten Gemälden, vergoldeten Prachtdecken.

Zu Gortyna auf der Insel Kreta steht eine Platane, die in griechischen und lateinischen Schriften besprochen wird, und unter der, nach Angabe der griechischen Fabelmacher, selbst Jupiter dereinst sein Lager aufgeschlagen haben soll. Sie verliert ihre Blätter nie. Junge Platanen, die man von ihr auf Kreta gezogen, haben diesen Fehler ihres Stammbaums beibehalten, denn es ist ja ein Vorzug jedes Baumes, wenn er im Winter die Sonnenstrahlen durchläßt. Unter der Regierung des Kaisers Claudius hat Aeterninus, der Freigelassene des Marcellus, diese Platanensorte auf seine Güter bei Rom verpflanzt. Diese ausländischen Wunder stehen noch jetzt in Italien noch andren, die in Italien selbst durch Kunst erzeugt worden.

Plin. 12, 2, 6. Man erzwingt auch, durch eigenthümliche Fortpflanzung und Beschneidung, die unglückselige Verkrüppelung, wodurch die Zwergplatanen [*chamäplatanus*] entstehen. Ganz solche Krüppelwälder [*nemus tonsile*] stammen von ihrem Erfinder, dem Ritter Caius Matius, einem Freunde des Kaisers Augustus.

Galen. de simpl. med. 8, 25. Die verschiedenen Theile der Platane [*πλάτανος*] werden zu Heilzwecken gebraucht. Dagegen muß man sich vor dem auf den Blättern sitzenden Staube hüten, er schadet eingeathmet der Luftröhre und Stimme, auch den Augen und Ohren, wenn er in diese kommt.

21) Weide,

Gattung *Salix*, Linné; *ιτέα* der Neugriechen, *salcio* der jetzigen Italiäner. — Als jetzt in Griechenland heimisch, jedoch nicht in bedeutender Menge vorhanden, führt Fraas folgende Arten an: *Salix fragilis*, *amplexicaulis*, *alba*, *Helix*, *triandra*, *glauca*, neben welchen noch einige andre hier und da vorkommen. — Im nördlichen Italien heimisch gibt Pollini 31 Arten an, als: *Salix alba*, *vitellina*, *amygdalina*, *triandra*, *Caprea*, *monandra* u. s. w. — Die Trauerweide, *Salix babylonica*, stammt aus dem Morgenland.

Homer., Il. 21, v. 350. Am Ufer des Stamander wuchsen Ulmen [*πτελέη*], Weiden [*ιτέη*], Tamarisken [*μυρβίκη*], Getreide [*λωτός*], Simse [*θύρον*] und Cyperngras [*κύπειρος*].

Homer., Odys. 10, v. 510. An der Küste stehen hohe

schwarzpappeln [αἰγειρος] und Weiden mit hinfälligen Früchten [ιτέη ὠλεσίκαρπος].

Theophr., H. pl. 3, 1. Am Wasser wachsen Platanen [λάτανος], Weiden [ιτέα], Weißpappeln [λεύκη], Schwarzpappeln [αἰγειρος] und Ulmen [πελέα]. Alle diese zieht man leicht aus Wurzelsprossen [παρασπάς], die selbst schon Baumesbüsse haben können.

Theophr., H. pl. 3, 13, 7. Die Weide [ιτέα] wächst an Wasser und kommt in vielen Arten vor. Die schwarze⁹⁵⁴⁾ hat diesen Namen wegen ihrer schwärzlichen oder purpurfarbigen Rinde, die weiße⁹⁵⁵⁾ wegen ihrer weißlichen. Die Ruten der schwarzen sind schöner und zu Flechtwerk besser. — Die Arabier nennen die Weide nicht Stea, sondern Helike [ἐλίκη].

Theophr., H. pl. 5, 3. Weiden- und Weinstockholz [ῥύλον ιτέϊνον καὶ ἀμπέλινον] sind zäh, und dienen deswegen zu Schilden; die verletzten Stellen ziehen sich an ihnen gleich wieder zusammen. Uebrigens gibt man zu Schilden dem Weidenholz den Vorzug, weil es leichter und loöderer ist.

Cato de r. r. 9. Weidenpflanzungen [salictum] müssen an wasserreichen, schattigen Stellen bei Flüssen angelegt werden; die Weiden werden entweder im Hause verbraucht oder verkauft.

Cato de r. r. 33, 5. Hat man die jungen Weidenstämme gefällt, so schäle man sie, und hebe den Bast auf. Braucht man ihn zu den Weinplantagen, so weicht man ihn in Wasser und bindet alsdann damit. Die zum Flechten tauglichen Ruten hebt man auf, um Körbe daraus zu machen.

Colum. de r. r. 4, 30. Für die Weiden [salix] wählt man einen Platz, der bewässert werden kann, oder der von Natur naß ist; auch sagt ihnen ein ebner, fetter Boden zu. Diesen gräbt man, nach der Vorschrift der Alten, 2½ Fuß tief um, und bepflanzt ihn mit einer recht zähen Weidenart. Man setzt entweder Stangen von mäßiger Dicke, oder 1½ Fuß lange Stecklinge. Sie werden im Quincunx gesetzt, und zwar auf nassem Boden die Reihen je 6 Fuß von einander, auf trockenem nur 5 Fuß, wobei die Arbeiter noch

⁹⁵⁴⁾ Wahrscheinlich *Salix purpurea*, Linné.

⁹⁵⁵⁾ Wahrscheinlich *Salix alba*, Linné.

bequem hinzu können. Zwischen den einzelnen Pflanzen der Reihen läßt man 2 Fuß Raum. Das Setzen geschieht zur Zeit, wo die Blattknospen sich noch nicht geöffnet haben, auch werden nur Äste oder Zweige gesetzt, welche zu einer Zeit gehauen sind, wo sie weder vom Thau, noch vom Regen naß waren. In den ersten 3 Jahren lockert man in den Weidenpflanzungen den Boden öfters durch Graben auf; späterhin begnügen sie sich mit dreimaligem Graben. Wird dieses unterlassen, so verkümmern sie bald. Selbst bei sorgfältiger Pflege gehen oft viele Weiden aus; man ersetzt sie durch Ableger [mergus], indem man den Zweig einer benachbarten Weide so krümmt, daß er unter die Erde kommt. Nach einem Jahr schneidet man ihn vom Mutterstamme los, worauf er sich durch die Wurzeln, welche er getrieben hat, selbst ernähren muß.

Colum. de r. r. 11, 2, 92. In den langen Nächten des Decembers hat der Landmann für Geschäfte zu sorgen, die sich bei Licht ausführen lassen. Dahin gehört das Ausputzen der Weidenruthen, welche zum Binden der Weinstöcke gebraucht werden sollen. Man nimmt solche, die am Tage zuvor abgeschnitten sind. Ist deren Zähigkeit nicht genügend, so legt man sie, wenn sie ausgeputzt sind, 15 Tage lang in Mist, wodurch sie zähe werden; und sind sie schon vor langer Zeit abgeschnitten und ausgetrocknet, so erweicht man sie im Wasser eines Teiches.

Diosc. de m. m. 1, 135. Die Weide [*ἰρέα*] ist allgemein bekannt, hat in der Frucht, dem Blatt, der Rinde, dem Saft zusammenziehende Kräfte, die zu Heilzwecken dienen.

Plin. 16, 37, 67 u. 68. Cato empfiehlt die Anpflanzung der Weiden [*salix*], und nennt sie die nützlichsten aller Wassergewächse. — Uebrigens gibt es verschiedene Arten von Weiden; die einen liefern Stangen für Weinberge und durch ihre Rinde Stoff zum Binden; andre geben Ruthen, welche durch ihre Biegsamkeit und Zähigkeit zum Binden tauglich sind; andre liefern zarte Ruthen zu feinem Flechtwerk, und wieder andre starke Ruthen zu Körben und andrem Gebrauche in der Landwirthschaft. Werden die Weidenruthen durch Schälen weiß und werden sie fein behandelt, so geben sie Körbe, die nachgiebiger sind, als wenn sie aus Leder gemacht wären, liefern auch die besten Lehnstühle. Geföpfte [cäduus] Weiden treiben neue Aeste, und diese wachsen sogar aus den Köpfen [brevis pugnus] desto dichter. Jedenfalls ist die Weide ein Baum,

nen Anpflanzung bei geringen Kosten einen sicheren, auch von jeder Fäulnis unabhängigen Ertrag gibt.

Plin. 16, 37, 69. Cato hält die Weidenzucht für einen der wichtigsten Theile der Landwirthschaft. Außer ihr dienen zum Binden das Binsen-Pfriemenkraut [genista]⁹⁵⁶⁾, die Pappel, Ulme, der Hartriegel [sanguineus frutex]⁹⁵⁷⁾, die Birke [betulla], gespaltenes Rohr [arundo], Rohrblätter, Weinreben, Brombeerranken [rubi], gedrehte Haseln [corylus]. Ueberhaupt ist es merkwürdig, daß manches Holz erst durch Drehen zum Binden tauglich wird, was jedoch ganz vorzüglich von der Weide gilt.

22) Pappel,

Gattung *Populus*, Linné. — Es kommen folgende Arten in Betracht:

a) Die Zitterpappel, *P. tremula*, Linné, in Griechenland sehr selten, im nördlichen Italien hier und da, und heißt selbst tremola, tremula, tremolo, populo libico, populo monno, albarella.

β) Schwarzpappel, *P. nigra*, Linné, in Griechenland wild und *καβάκι* genannt, in Italien ebenfalls wild und albaro, oppa, pioppo nero genannt.

γ) Silberpappel, *P. alba*, Linné (Weißpappel, *P. canescens*), in Griechenland häufig wild, jetzt λεύκη und λεύκα genannt, in Italien ebenfalls wild und gattero, gattice, pioppo bianco genannt. — Die *P. græca*, Aiton, betrachtet Fraas als Varietät.

Homerus. (Der Baum, welchen Homer unter dem Namen *χεῖρος* siebenmal in der Odyssee und einmal in der Iliade nennt, jedenfalls die Schwarzpappel; im Lande der Phäaken stand eine Quelle ein aus ihr gebildeter, der Minerva geheiligter Hain, d. 6, 291. — Die *Ἀχέρων*, welche in der Iliade 13, 389 und 16, 482 genannt wird, ist ohne Zweifel die Silberpappel, und der Scholiast erklärt, der Name Acheron komme daher, daß Herkules den Baum aus dem Acheron (*Ἀχέρων*, der Unterwelt) in die Oberwelt gebracht habe. (Sprengel, Geschichte der Botanik, S. 40.)

⁹⁵⁶⁾ *Spartium junceum*, Linné (*Genista juncea*, Lam.).

⁹⁵⁷⁾ *Cornus sanguinea*, Linné.

Theophr., H. pl. 3, 14, 2. Die Silberpappel [λευκή] und die Schwarzpappel [αἰγιρος] wachsen beide gerade in die Höh, doch wird die Schwarzpappel viel höher und ist glatter. Die Blätter sind an Gestalt ziemlich gleich, auch haben beide ein weißes Holz. Beide scheinen weder Frucht noch Blüthe zu haben⁹⁵⁸).

Virgil., Eclog. 7, 61. Die Pappel [populus] ist dem Herkules angenehm, der Weinstock dem Bacchus.

Diosc. de m. m. 1, 109. Von der Silberpappel [λευκή τὸ δένδρον] werden Rinde, Blätter und Knospen zu Heilzwecken verwendet; auch sagt man, es wüchsen auf gedüngten Betten eßbare Schwämme [μύκης], wenn man klein gehackte Rinde von Silber- und Schwarzpappeln aufstreue.

Diosc. de m. m. 1, 110. Auch die Schwarzpappel [αἰγιρος] liefert heilsame Theile. Am Po-Flusse soll sie Tropfen fallen lassen, welche hart werden und den Bernstein [ἤλεκτρον] geben, welcher auch Chrysophoron [χρυσοφόρον] heißt; er ist wohlriechend, wenn er gerieben wird, und hat die Farbe des Goldes⁹⁵⁹).

Plin. 16, 22, 35. Es gibt 3 Arten von Pappeln, die weiße, schwarze und die sogenannte libysche, welche die kleinsten und dunkelsten Blätter hat, und wegen der an ihr wachsenden Schwämme [fungus] geschätzt wird⁹⁶⁰).

Pausanias 5, 13. Im Haine Altis zu Olympia liegt das Pelopium, ein Platz, der heilig gehalten wird und vom Herkules dem Pelops gewidmet worden sein soll. Das Holz, welches daselbst bei Opfern gebraucht wird, kauft man für einen bestimmten Preis, und es darf nur von der Silberpappel [λευκή] sein.

23) Walnuß,

Juglans regia, Linné. Stammt aus Persien, wird jetzt in Europa häufig gezogen, heißt in Griechenland καρδιά, während die Frucht mit andrem Accente καρύδια genannt wird; in Italien heißt Baum und Frucht noce.

Varro de r. r. 1, 16, 6. Neben einem Eichenwald [querquetum] gedeiht der Olivenbaum schlecht; neben Kohl

⁹⁵⁸) Theophrast sah also die sogenannten Käpchen nicht für Blüthen an.

⁹⁵⁹) Der Bernstein stammt von Nadelbäumen der Borewelt.

⁹⁶⁰) Die libysche ist wohl die Zitterpappel.

s] der Weinstock, der sich sogar von jenem abwärts neigt; die Wallnußbäume [juglans] machen rings um sich her Erdreich unfruchtbar.

Varro de r. r. 1, 67. Hat man Wallnüsse [nux juglans], Datteln [palmula] und sabiner Feigen [ficus] eingeat, so schmecken sie desto besser, je eher man sie verzehrt; denn Dattel wird durch das Alter blaß, die Feige morsch, die Wallnüsse trocken.

Varro de lingua latina 4, 21. Diese herrliche, große Frucht heißt juglans, weil sie in ihrer grünen Schale einer Eichel [glans] ähnlich sieht; juglans heißt sie ab Jove et glande. Sie heißt nux, weil sie den Körper schwarz färbt, wie die Nacht [nox] ruft.

Cicero, Tuscul. quäst. 5, 20, 58. Der syrakusanische Mann Dionysius war so mißtrauisch, daß er sich vor dem Kastrierer fürchtete, und sich den Bart von seinen Töchtern mit glühenden Wallnußschalen [juglandium putamen] wegbrennen ließ.

Diosc. de m. m. 1, 178. Die Wallnüsse [κάρων βαρόν], welche auch mitunter persische Nüsse genannt werden, sind schwer zu verdauen, schaden dem Magen, erzeugen Galle, machen schmerzhaft, sind namentlich bei Husten zu vermeiden. Dagegen ist ihr Gebrauch nüchternen, welche Erbrechen bewirken wollen, nützlich. Mit Wein und Raute gemischt, gibt man sie als Vorbeugungsmittel gegen Gift, vertreibt mit ihnen, wenn man sie in Menge verzehrt, Bandwürmer, benutzt sie noch sonst innerlich und äußerlich, setzt die verkohlten Schalen und Kerne einigen äußerlich anzuwendenden Mitteln bei. Aus den zerstampften Nüssen preßt man Del. Eigentlich bekommen frische dem Magen weit besser als alte.

Plin. 15, 22, 24. Die Wallnüsse [nux juglans] haben einen großen Werth, obgleich ihr Gebrauch bei Hochzeitfeierlichkeiten erwähnt ist. Die Natur hat diese Frucht dadurch ausgezeichnet, sie den in einer holzigen Schale liegenden Kern noch in eine zweite Schale eingeschlossen hat. Daß sie von den Königen Persiens geschätzt wird, beweist der Umstand, daß sie bei den Griechen Königsnuß heißt; auch nennt man noch jetzt die beste Sorte persicon und basicon. Kopfsnuß [caryon] heißt eine Sorte wahrscheinlich deswegen, weil sie durch ihren starken Geruch Kopfschmerz verursacht. Die Schale dient zum Färben der Wolle, die ganz jungen Nüsse dienen zum

Braunfärben der Haare. Im Alter werden die Walnüsse ölig. Die Sorten unterscheiden sich nur nach der Schale, welche fest oder zerbrechlich, dünn oder dick, in Fächer getheilt oder einfach ist. Die Schale zerfällt in zwei Theile, der Kern selbst ist durch Zwischenhäute viertheilig.

Plin. 17, 12, 18. Der Schatten der Wallnußbäume ist von großem und schädlichem Einfluß, tödtet, gleich dem der Pinien, Roth- und Weißtannen, alle andren Pflanzen⁶¹⁾, verursacht sogar dem Menschen Kopfschmerz.

Pallad. de r. r. 2, 15, 14. Die Wallnuß [*nux juglandis*] säen wir Ende Januar oder im Februar. Sie liebt feuchte, kalksteinige Höhen, kommt aber auch an wärmeren fort. Man zieht sie aus den Nüssen selbst, und trocknet diese, wenn sie im November gelegt werden sollen, zuvor in der Sonne, weicht dagegen diejenigen, welche im Januar oder Februar gelegt werden, zuvor einen Tag lang in Wasser. Unter die Nuß legt man einen Stein oder Backstein, damit sie keine einfache Pfahlwurzel, sondern getheilte Wurzeln treibt. Das Bäumchen gedeiht besser, wenn es öfters versetzt wird; an kalten Stellen versetzt man es zweijährig, an warmen dreijährig. Die Wurzeln dürfen dabei nicht beschnitten werden; man bestreicht sie aber mit Rindermist, streut auch Asche in die Grube. Man macht die Gruben recht tief, auch weit von einander entfernt, weil ein Walnußbaum selbst dem andren durch seine Traufe schadet. Man ledert die Erde rings um den Stamm zuweilen auf, damit dieser im Alter nicht so leicht hohl wird. Ist er aber doch hohl geworden, so hebt man ihn von einer Seite bis zur Höhlung auf, damit Sonne und Wind eindringen und die Fäulniß hemmen können. Werden die Nüsse zu hart oder knotig, so muß man einen Schnitt rings in die Rinde machen, um die schlechten Säfte abzuführen; Andre schneiden in diesem Falle die Wurzelspitzen weg, oder bohren ein Loch in die Wurzel und schlagen einen Pflock von Buchsbaumholz hinein. Will man gemeine Walnüsse in die tarentinische Sorte verwandeln, so steckt man nur den von der harten Schale befreiten fleischigen Kern, wickelt ihn aber zuvor zum Schutz gegen die Ameisen in Wachs. Will man einen schon tragenden Baum in einen tarentinischen ver-

⁶¹⁾ Unter einzelnen Wallnußbäumen wächst, wenn sie nicht gar zu groß und dicht sind, gutes Gras. Dem Vieh ist der Genuß der Blätter nachtheilig.

ln, so begießt man ihn ein ganzes Jahr lang monatlich dreimal mit Lauge. Die Reife der Nuß erkennt man daran, daß sich äußere Schale ablöst, und eher darf man sie auch nicht pflanzen. Aufbewahrung geschieht entweder unter Spreu, oder Sand, oder in Wallnußblättern, oder in einem Kasten von Wallnußholz, zwischen Küchenzwiebeln, denen sie zugleich den scharfen Geschmack benehmen. Man kann nach Angabe vieler Gärtner Wallnuß im Februar auf Erdbeerbäume [arbutus] pfropfen, am besten in den Stamm, eben so auf Pflaumen- oder auf Wallnüsse.

Teopon. 10, 65 u. 66. Pfropfreiser des Wallnußes [κάρυον] wachsen nicht leicht an, jedoch gelingt die Veredlung, wenn man sich nicht gleich abschrecken läßt und sorgfältig zu Werke geht. Einige Gärtner heben zwei- oder dreijährige Wallnußzweige aus, pfropfen die Wurzeln und setzen sie wieder ein. — Um die Nüsse zu ziehn, denen die harte Schale fehlt, nimmt man diesen Kern einer reifen Nuß behutsam ab, wickelt ihn in Wolle oder in rösche Wein- oder Platanenblätter, und pflanzt ihn so. Auf diese Weise soll man nach Florentinus' Angabe hartschalige Mandeln oder andre hartschalige Samen in dünnschalige verwandeln können, man auch fleißig mit Asche düngen muß.

Nachtrag zur Wallnuß. Bassus sagt in des Macrobius Saturnalien 2, 14: „Juglans bedeutet so viel als Jovis

Diese Benennung kommt daher, daß die Wallnüsse besser schmecken [glans] schmecken; deswegen haben die Alten den Baum, auf dem diese Götterspeise trägt, Jovis glans²⁾ genannt; jetzt zieht man die zwei Wörter in juglans zusammen.“ Macrobius Verus erzählt ebenda den Namen aus dem Griechischen ab, und sagt, „er sei aus dem Griechischen balanos [Ἰὸς βάλανος] entstanden, indem man vorn das α ausgelassen. Die Griechen nennen den Baum auch den Königlich-basilica.“ Macrobius selbst fügt hinzu, „manche Gelehrte sind der Meinung, daß der Baum seinen Namen von Erfreuen [juvare] und Eichel [glans] habe“. (Forcellini, totius latinitatis Thesaurus, ed. Schumann, Schneeberg 1831, tom. 2, p. 601.)

Die Wallnuß wird bei den Lateinern oft nur nux genannt. In den Hochzeiten streute man Wallnüsse, worauf sich z. B. die

²⁾ Jupiters-Eichel.

Worte Virgil's beziehen: *Sparge marite nuces*, Ecl. 8, 30. Die Ursache dieser Sitte gibt Servius an, indem er die Worte des Varro anführt: Es soll nämlich die Hochzeit unter dem Schutze des Jupiter gefeiert werden, und die Braut soll eine Ehefrau werden wie Juno. Denn die Wallnüsse stehen unter Jupiter's Schutz und heißen eben deswegen juglans. Andre Schriftsteller, unter welchen auch Festus ist, behaupten, die Wallnüsse würden deswegen bei Hochzeiten hingeworfen, weil sie dabei ein *tripudium solistimum* machen, was beim Beginn der Ehe Segen verspricht⁹⁶³). — Servius erwähnt auch noch die Sage von der Rarpha, einer Tochter des lakonischen Königs Dio, welche Bacchus in einen Wallnußbaum verwandelt haben soll, während er deren Schwestern in Stein umwandelte." (Forcellini, ed. Schumann, tom. 3, p. 197.)

d. Familie Gänsefuß-Pflanzen, Chenopodiaceen.

1) Gartenmelde,

Atriplex hortense, Linné; *βλίτα* und *σπανάκιον* der Neugriechen; *atriplice*, *bietolone*, *spinacione* der jetzigen Italiäner. — Wird in Griechenland und Italien, wie bei uns, hier und da als Gemüse gebaut, stammt aus der Tartarei.

Theophr., H. pl. 7, 1, 2 u. 3; 7, 2, 8. Im Monat Gamelion⁹⁶⁴) wird die Gartenmelde [*ἀνδράφαξ*], nach anderer Schreibart auch *ἀνάφαξις* und *ἀνδράφαξις*, *ἀνάφραξις*, *ἀτράφαξ*, *ἀνδράφαξ*, s. Theophr., Hist. plant., ed. Wimmer, Vratishviä 1842, p. 231] gesät; sie geht in 8 Tagen auf; — ihre Wurzel ist holzig.

Diosc. de m. m. 2, 145. Die Gartenmelde [*ἀνδράφαξις*], welche auch Chrysolachanon [*χρυσολάχανον*⁹⁶⁵]) heißt, ist ein bekanntes Gemüse, welches eine wilde [*ἄγριος*] und eine zahme [*κηπευτός*] Art bildet⁹⁶⁶). Sie dient gekocht zum Essen, hat auch einige Heilkraft.

⁹⁶³) Man sehe S. 329 und 330 meiner Zoologie der alten Griechen und Römer. — ⁹⁶⁴) Begreift die letzte Hälfte Januars und erste Februars. — ⁹⁶⁵) Bedeutet Gold-Gemüse.

⁹⁶⁶) Unter der wilden Art könnte wohl *Chenopodium album*, Linné, gemeint sein, welches in Griechenland und Italien gegessen wird; oder es wäre die grüne Gartenmelde als wild, die rothe als zahm bezeichnet; oder auch

Plin. 20, 20, 83. Die Gartenmelde [atriplex] kommt d [silvester] und zahm [sativus] vor. Pythagoras behauptet, erzeuge Wassersucht, Gelb- und Bleichsucht, sei auch schwer zu bauen, auch wüchsen alle andren Pflanzen im Garten nur kümmerlich neben ihr. Dionysius und Dioskles fügen hinzu, sie erzeuge die Krankheiten, auch müsse beim Kochen das Wasser mehrmals gewechselt werden; sie schade dem Magen, erzeuge Sommersprossen und Blattern⁹⁶⁷). Beim Solon von Smyrna finde ich die wunderbare Angabe, „die Gartenmelde gedeihe in Italien nicht“. Hippocrates, der Neapolitaner Ephos und Andre verwenden die Pflanze zu Arznei.

Pallad. de r. r. 4, 3, 3. Im April säet man die Gartenmelde [atriplex] an Stellen, die man wässern kann; sie wird vom Juli bis zum Herbst gesät und wo möglich naß gehalten. Der Samen wird gleich nach der Aussaat mit Erde zugedeckt, es wird von Zeit zu Zeit gejätet, das Versetzen ist nicht nöthig, dagegen Umpflanzung [lätamen] und oftmaliges Abschneiden gut, wobei sie unermüdlich nachwächst.

2) Portulak-Melde,

atriplex portulacoides, Linné (Atr. Halimus, L.), wächst an Küsten Süd-Europa's wild, heißt in Griechenland άλμυριά, Italien alismo, porcellana marina.

Diosc. de m. m. 1, 120. Die Portulak-Melde [άλμυριά] ist ein Strauch, der zu Zäunen dient, weißlich, dornlos; seine Blätter sind denen des Olivenbaums ähnlich, aber breiter und weicher. Er wächst an den Küsten, die Blätter werden als Gemüse gegessen, die Wurzeln als Heilmittel benutzt.

3) Mangold

Beta vulgaris, Linné (B. Cicla, Linné). — Wächst, wie Fraas sagt, jetzt in Griechenlands küstlichen Meeresniederungen häufig wild und führt den Namen μαρούλα; die rothe Sorte wird unter dem Namen κοκκινο-

⁹⁶⁷ d wäre die in Gärten verwilderte Gartenmelde zu verstehen, welche oft vorkommt. — ⁹⁶⁸) Jetzt bemerkt man weder in Gärten noch an Menschen Schaden, dieses Gemüse thäte, wovon jedoch die Samen, wenn sie genossen werden, Ausnahme machen.

γούλια häufig kultivirt, die weiße der Blätter halber zu Gemüſe zuweilen, und σέσκουλα oder γέσκουλα genannt. — In Italien kommt die wilde (*B. maritima*, M. Bieberst.) ebenfalls an den Küſten vor; die kultivirte Pflanze heißt barba, barba bietola, bietola, und zwar mit rother Wurzel bietola rossa, die mit gelber bietola gialla, die mit weißer bietola bianca.

Theophr., H. pl. 7, 2, 6. Der Mangold [τετλίον] hat eine lange, dicke, gerade Wurzel, wie der Rettig [ράφανος]; ſie iſt fleiſchig, ſchmeckt süß und angenehm, ſo daß ſie von Einigen roh verzehrt wird. Die Rinde iſt nicht dick, wird auch nicht wie bei den Rettigen abgeſchält.

Diosc. de m. m. 2, 149. Der Mangold [τεῦτλον] wird als Speiſe geſſen und inner- und äußerlich zu Heilzwecken verwendet.

Sueton. de Octav. 87. Wenn Kaiſer Auguſtus einen ſchlechten Menſchen bezeichnen wollte, ſo verglich er ihn mit (gekochtem) Mangold [betizare dicebat].

Galen. de alim. facult. 2, 43. Der Mangold [τεῦτλον] wächst nicht wild. Geſſen gibt er, wie andre Gemüſe, wenig Nahrung, bekommt auch in reichlicher Menge nicht gut. Dagegen öffnet er, mit Senf oder Eſſig geſſen, die verſtopfte Leber, iſt auch bei Milzkrankheiten heilſam.

Athen., Deipn. 9, 11 (p. 171). Diphilus ſchreibt, der Mangold [σευτλίον] bringe beſſere Säfte hervor als der Kohl, gebe auch mehr Nahrung; in Waſſer gekocht und mit Senf geſſen, tödtete er die Würmer.

Pallad. de r. r. 3, 24, 10. Im Februar ſäen wir den Mangold, obgleich er auch den ganzen Sommer hindurch geſät werden kann. Er liebt ein mürbes, feuchtes, fettes Erdreich, iſt verſetzt, wenn er 4 oder 5 Blätter hat, nachdem ſeine Wurzeln in friſchem Miſt beſchmiert worden ſind. Gedeiht am beſten, wenn öfters behackt und gedüngt wird.

Geopon. 12, 15. Will man den Mangold [σεῦτλον] größer und weißer haben, ſo taucht man ſeine Wurzeln in friſchen Rindermiſt und legt ſpäterhin auf die Wurzel, nachdem man die Blätter auseinander gelegt, einen Stein oder Baſtſtein. Gekocht und mit Del, Fiſchſülze und etwas Soda geſſen erweichen und reinigen ſie den Leib. Mit dem friſchen Saft tödtet man die Läuse; mit Waſſer zuſammengeſchmolzen wird er auf Geſchwülſte gelegt.

4) Trauben-Gänsefuß,

Codium Botrys, Linné, ist, nach Fraas, in Griechenland in den nördlichen Gebirgen und selten gefunden worden; ist er in Italien, wo er *botri* heißt, ziemlich häufig.

osc. de m. m. 3, 120. Der Trauben-Gänsefuß [*πόα*] ist ganz gelb, strauchartig, ausgebreitet. Die Samen sitzen um die Zweige; die Blätter sind denen der Cichorie [?] ähnlich. Die ganze Pflanze riecht angenehm und wird zwischen die Kleider gelegt. Sie wächst besonders an steilen Hängen und wird mit Wein als Heilmittel benutzt. Die Rappanzen nennen sie Ambrosia [*ἀμβροσία*], Andre Artemisia [*ἀρτεμισία*].

e. Familie Amarant-Pflanzen, Amaranteen.

1) Deutscher Amarant,

Amaranthus Blitum, Linné. — Wächst in Griechenland wild, selbst auch als Gemüse kultivirt und *βλίτα* genannt; — in Italien häufig wild und *blito* oder *biedone* genannt.

Meophr., H. pl. 7, 1, 2 u. 7, 2, 8. Das Blitum wird im Sommer gesät, — und hat holzige Wurzeln.

osc. de m. m. 2, 143. Das Blitum [*βλήτωρ*] wird gekaut geessen, bekommt dem Leibe gut, hat gar keine arznei-liche Eigenschaft.

Plin. 20, 22, 93. Das Blitum [*blitum*] hat weder Wirk- noch Geschmack, noch Schärfe, daher dient sein Name bei Me- als Schimpfwort. Dem Magen ist es nicht zuträglich, er- regt die Gallsucht, wird mitunter als Arznei gebraucht.

Callad. de r. r. 4, 9, 17. Der Blitus [*blitus*] wird im Sommer gesät; der Boden muß umgegraben sein, kann übrigens sehr un- gleichmäßige Beschaffenheit haben. Dieses Gemüse wird nicht ge- jätet, und setzt sich, wo es einmal steht, so fest, daß man es nicht aus- zureden vermag.

2) Celosia

(Stamm), *Celosia cristata*, Linné. Stammt aus Süd-Asien.

Plin. 21, 8, 23. Die Pracht der Farbe der Celosia [ama- ranthina] haben wir in Kleidungsstoffen noch nicht erreichen können. Es ist keine einzelne Blüthe, sondern eine Aehre, und diese ist ganz schön. Beschneidet man die Pflanze, so wächst sie desto üppiger.

nach. Die Blüthenzeit dauert vom August bis zum Herbst. Am schönsten ist die alexandrinische Sorte. Man schneidet die Blüthenähre ab, bewahrt sie auf, befeuchtet sie zur Zeit, wo alle Blumen fehlen; sie lebt dann wieder auf und liefert Winterkränze. Der Name Amarant bedeutet unverwelklich, bezeichnet also die Haupteigenschaft der Pflanze.

I. Familie Knöterich-Pflanzen, Polygoneen.

1) Rhabarber,

Gattung Rheum, Linné. Die verschiedenen Rhabarberarten sind in Mittelasien heimisch.

Diosc. de m. m. 3, 2. Der Rhabarber [ῥῶ, auch ῥῆ] wächst in den Gegenden oberhalb des Bosporus, und wird von dort aus in Handel gebracht. Die Wurzel ist auswendig schwarz, innen röthlich, geruchlos, weder hart noch schwer. Am liebsten hat man diejenige, welche nicht von Gewürm durchritten ist, etwas flebrig und zusammenziehend schmeckt, beim Kauen blaßgelb und gelbröthlich färbt. Man gibt sie Denen, die kein Fieber haben, in Honigwein, den Fieberhaften in Honigwasser, den Schwindstüchtigen in Sekt, den Milzkranken in Honigessig. Sie hilft, eingenommen, gegen sehr viele Uebel, wird auch in einigen Fällen äußerlich gebraucht.

Plin. 27, 12, 105. Der Rhabarber [rhacoma] kommt aus den jenseit des Pontus gelegenen Ländern, hat eine braunrothe Wurzel, die keinen Geruch hat, erwärmend und zusammenziehend schmeckt. Sie wird äußerlich und innerlich vielfach zu Heilzwecken verwendet.

Ammianus Marcellinus 22, 8, 28. In der Nähe des Flusses Don [Tanaïs] fließt die Wolga [Rha], an deren Ufer eine Wurzel wächst, welche gegen vielerlei Krankheiten gebraucht wird.

2) Wasserpfeffer,

Polygonum Hydropiper, Linné. — Wächst in Griechenland wild und heißt ὕδριον πιπυρίδιον; — in Italien ebenfalls wild und idropepe oder erba pepe genannt.

Diosc. de m. m. 2, 190. Der Wasserpfeffer [ὕδριον πιπυρίδιον] wächst an stehendem und langsam fließendem Wasser, hat einen geknieteten, massiven, mit Scheiden umgebenen Stamm. Die Blätter sind wie bei der Pfefferminze [ἡδύσμος], aber größer,

er, weißer; sie schmecken scharf wie Pfeffer, doch nicht gewürzhast. Früchte stehen an kleinen Aesten, die neben den Blättern hervorragen, in dichten Trauben, sind ebenfalls von scharfem Geschmack. Man wird die Blätter und Früchte auf Geschwülste und Verhärtungen gelegt; getrocknet und gepulvert dienen sie statt Pfeffers. Die Wurzel ist klein und nutzlos⁹⁰⁸⁾.

3) Ampfer,

Gattung *Rumex*, Linné. — Traas sagt, daß alle in Griechenland wachsende Arten *λάπαθον* genannt werden, und führt folgende an: *Rumex Patientia*, L.; *R. crispus*, L.; *R. bucephalerus*, L.; *R. Acetosa*, L.; *R. aquaticus*, L.; *R. scutatus*, L.; *R. maritimus*, L. — In Italien ist der allgemeine Name für die *Rumex*-Arten *romice*; Pollini führt in seiner *Flora veronensis*, Verona 1822, folgende als in Nord-Italien heimisch an: *Rumex Patientia*, L., italiänisch *romice domestica*, *lapazio*, *acetosa* genannt; *R. crispus*, L.; *R. Nemolapathum*, L. fil.; *R. acutus*, L.; *R. obtusifolius*, L.; *R. pulcher*, L.; *R. aquaticus*, L., in den italiänischen Apotheken *erba britannica* genannt; *R. scutatus*, L., italiänisch *acetosa romana* o *tonda* genannt; *R. alpinus*, L., italiänisch *rabarbaro alpino* o *bastardo* o *selco* genannt; *R. tuberosus*, L.; *R. multifidus*, L.; *R. Acetella*, L., italiänisch *acetosa minore*, *acetosella*, *ossalide minore* genannt; *R. Acetosa*, L., italiänisch *acetosa*, *acetina*, *ossalide* genannt; *R. arifolius*, Allion.; *R. maritimus*, L.; *R. bucephalerus*, L.; *R. digynus*, L.

Theophr., H. pl. 7, 2, 7. Der Ampfer [*λάπαθον*] hat eine einzige Hauptwurzel und nur zarte Nebenwurzeln. Diese geht $1\frac{1}{2}$ Fuß tief in den Boden. Beim wilden Ampfer ist sie jedoch tiefer. Der zahme hat viele Stämme und Aeste, und gleicht, wenn ausgewachsen, dem ganzen Ansehen nach dem Mangold [*τεντλίον*]. Der zahme Ampfer dauert länger als der wilde, und, fast länger als alle andre Gemüsepflanzen, auf unbestimmte Zeit. Die Wurzel ist fleischig, saftig, und lebt noch lange fort, wenn sie aus der Erde genommen ist.

908) Was Plin. 27, 12, 91 vom *polygonon* sagt, bezieht sich auf verschiedene Arten der linné'schen Gattung *Polygonum*.

Diosc. de m. m. 2, 140. Eine der Ampferarten [*λάπαθον*] nennt man Spizampfer [*ὄξυλάπαθον*]; sie wächst in Sümpfen, ist oben hart und ziemlich spizig. Eine andre Art ist der Gartenampfer [*κηπευτόν*], und jenem nicht ähnlich. Die dritte Art ist wild [*ἄγριος*], klein, dem Wegerich [*ἀρνόγλωσσον*]⁹⁶⁹ ähnlich, weich, niedrig. Es gibt auch eine vierte Art, die von Ranke Oxalis, Anarpris oder Lapathon genannt wird; ihr Stamm ist nicht groß, die Frucht ist ziemlich spizig, roth, von scharfem Geschmack, steht an den Spizen. Alle Arten erweichen, als Gemüse gekocht, den Leib. Alle Theile werden auch innerlich und äußerlich als Arznei gebraucht; auch fühlt Derjenige, welcher Ampfer genossen hat, keinen Skorpionsstich.

Plin. 20, 21, 85. Vom Ampfer [*lapathon*] heißt eine Oxalis, bei den Römern auch Rumex [*rumex*] und Roßampfer [*lapathon cantherinum*]; eine andre Art heißt Drylapathon, eine am Wasser wachsende Hydrolapathon; eine größere Hippolapathon. Man gebraucht alle Theile der Ampferarten als Arznei, namentlich gegen Kropf, Magenleiden, Hautausschläge.

g. Familie Lorbeer-Pflanzen, Laureen.

1) Edler Lorbeer,

Laurus nobilis, Linné; *δάφνη* der Neugriechen; *alloro* und *lauro* der jetzigen Italiäner. — In Griechenland wächst er auf Hügeln und in schattigen Schluchten wild, bildet namentlich in phthiotischen Thessalien ganze Haine. — In Italien ist er ebenfalls und zwar auch in hügelreichen Gegenden, häufig, wird auch in Gärten gezogen, um Blätter und Früchte als Gewürz zur Hand zu haben.

Homer., Od. 9, 183. Die Wohnung des Cyclopes auf Sicilien war von Lorbeer [*δάφνη*] beschattet⁹⁷⁰.

Hesiod., Theogon. 30. Die Musen, Töchter des großen Zeus, haben mir, dem Hesiodus, ein prachtvolles Scepter, das frischen Lorbeerast [*δάφνης ἐριθηλέος ὄζος*], gegeben.

⁹⁶⁹) *Plantago*, Linné. — ⁹⁷⁰) Homer nennt den Lorbeer in der Odyssee weiter nicht, in der Iliade gar nicht; dagegen einigemal in den Hymnen: ad Apoll. v. 396; ad Mercur. v. 149; ad Bacchum v. 9.

Cato de r. r. 8, 2. In bei großen Städten gelegenen Gärten
 sieht man delphischen, cyprischen und wilden Lorbeer [laurus].
 Ovid., Metamorph. 1, v. 352 seqq. Daphne, Tochter
 Apollons, vom Apollo geliebt, ward in einen Lorbeerbaum
 verwandelt. Da sprach Apollo: „Meine Gattin kannst du
 nicht sein, aber mein Baum sollst du wenigstens sein. Immergrün
 bleibe Laub; an dir hänge meine Cithar, mein Köcher; du sollst
 die Triumphprunk der Römer, du sollst die Thore der römischen Kaiser-
 schmücken.“

Diosc. de m. m. 1, 49. Das Lorbeeröl [*δάφνιον*]
 wird aus reifen Lorbeerfrüchten gewonnen, die man in Wasser
 zerquetscht. Das gute muß frisch, grün, sehr bitter und scharf sein. Es
 äußerlich zur Erweichung und gegen Mattigkeit einge-
 reiben; innerlich genommen erregt es Uebelleit.

Diosc. de m. m. 1, 106. Es gibt eine Lorbeer-
 art mit einem kleinen Blatte, eine andre mit breitem. Beide werden zu ar-
 znelichen Zwecken verwendet.

Plin. 15, 7, 7. Aus den Früchten und Blättern des Lor-
 beeres preßt man, mit Zusatz von halbreifen Oliven, auch wohl mit
 einem Theile von Wohlgerüchen, ein Del. Am besten eignet sich hierzu die
 älteste, wilde Sorte mit schwarzen Beeren.

Plin. 15, 30, 39 u. 40. Der Lorbeer dient vorzugsweise
 zur Verzierung der Triumphwagen, wird aber auch vor die Thüren der Kaiser und Prie-
 ster sowie an die Eingangsthür und in den Hof anderer Leute ge-
 steckt. Cato nennt zwei Lorbeerarten, die delphische und cyprische;
 Plinius Lenäus nennt noch eine dritte, welche Mustax heißen soll,
 die unter die Mostkuchen gelegt wird. Der Mustax habe die
 größten, schlaffsten und hellsten Blätter; der delphische sei grüner
 aber sehr große, röthlich-grüne Beeren. Aus dieser Sorte wür-
 den Kränze für die delphischen Sieger und die römischen Trium-
 phatoren geflochten. Die cyprische Sorte habe ein dunkleres, an den
 Rändern gezähneltes und krauses Blatt.

Der Lorbeer ist ein Friedenszeichen, so daß man ihn vor sich
 stellt, wenn man von bewaffneten Feinden Waffenstillstand fordert.
 Auch wird er bei den Römern als Sinnbild der Freude und
 Sieges an Briefen und Lanzen befestigt, schmückt auch die Ru-
 heln der Feldherrn. So oft ein neuer Sieg errungen, wird
 derjenige Kranz abgenommen und auf dem Schooße Jupiter's

niedergelegt. Diese Sitte ist nicht darauf gegründet, daß der Lorbeer immergrün und daß er ein Friedenszeichen ist, denn hierin hat der Olivenbaum den Vorzug; der Grund liegt vielmehr darin, daß der Lorbeer am herrlichsten auf dem Parnassus gedeiht, und deswegen der Liebling Apollo's ist. Nach Delphi schickten schon, wie Lucius Brutus beweist, die römischen Könige Geschenke und baten dort um Orakel. Auch hat Brutus dort die Freiheit Rom's begründet, indem er, dem Ausspruche des Gottes gemäß, den lorbeertragenden Boden küßte. Auch muß der Lorbeer dem Jupiter deswegen heilig sein, weil er unter den von Menschenhand gepflanzten und in die Häuser aufgenommenen der einzige ist, welcher nie vom Blitze getroffen wird. — Mir ist es jedenfalls wahrscheinlicher, daß er aus den benannten Gründen bei Triumphen getragen wird, als weil er, wie Massurius meint, als Räucherwerk zur Sühne für die Tödtung der Feinde dienen kann. Es gilt sogar für Frevel, den Lorbeer- und Olivenbaum für weltliche Zwecke zu mißbrauchen; ja sie dürfen nicht einmal zur Versöhnung der Götter auf Altären verbrannt werden. Der Lorbeer gibt auch seinen Widerwillen gegen das Feuer durch Knistern laut zu erkennen⁹⁷¹⁾. Kaiser Tiberius soll aus Furcht vor Blitzen immer bei Gewittern einen Lorbeerkranz getragen haben. Auch in der Geschichte des Kaisers Augustus spielt der Lorbeer eine merkwürdige Rolle. Als Livia Drusilla, welche späterhin als Kaiserin Augusta hieß, seine Braut war, ließ ihr ein Adler aus hoher Luft eine schneeweiße Henne in den Schooß fallen; und als sie nun das ihr auf so wunderbare Weise zugesandte Thierchen näher betrachtete, sah sie mit Staunen, daß es einen mit Beeren beladenen Lorbeerzweig im Schnabel trug. Die Wahrsager verordneten, daß der Vogel samt seiner Nachkommenschaft aufbewahrt werden, der Zweig aber gepflegt und sorgfältig gepflegt werden sollte. Die eben erwähnte Thatfache ereignete sich bei der kaiserlichen, an der Tiber gelegenen Villa, beim neunten Meilensteine der Flaminischen Straße, welcher noch jetzt der Hühnerstein heißt; und jener Zweig ist wunderbar schnell zu einem Walde herangewachsen. Von demselben Lorbeer trug späterhin Kaiser Augustus jedesmal bei Triumphen einen Zweig in der Hand und einen Kranz auf dem Haupt. Diese Sitte befolgten auch die späteren

⁹⁷¹⁾ Lorbeerblätter brennen selbst ganz frisch mit heftiger Flamme und lautem Geknistern.

ch ward jedesmal der Zweig, welchen der Kaiser in der alten, angepflanzt, und aus ihm ein Wäldchen gezogen, um an die Thatsache erinnert.

Lorbeer ist wohl der einzige Baum, von dessen Namen der Männergname entlehnt wird⁹⁷²), desgleichen der einzige, der eine besondere Benennung hat; es heißt *laurea*. Vom Ort auch ein Platz in Rom auf dem Aventinus, wo früher ein Wald gestanden, den Namen *Loretum*. Auch bei Enten wird der Lorbeer angewandt. Uebrigens muß ich noch bemerken, daß er sich durch Stecklinge vermehren läßt [*ramo*]. Demokritus und Theophrastus Dies bezweifelt haben⁹⁷³).

l. 23, 8, 80. Die Theile des Lorbeers dienen in vielerlei als Arznei; namentlich dient das Del zu Wachs salben, zur Behandlung der Erkältungen, Erweichung der Sehnen u. s. w. *Plinius de Galba* 1. Man hatte bemerkt, daß jedesmal ein Kaiser starb, auch der Lorbeerbaum abstarb, welchem ein Lorbeerzweig, mit welchem der Kaiser triumphirt hatte, war. Im letzten Jahre des Nero erstarb aber der ganze Baum samt den Wurzeln, auch kamen alle dort lebenden Früchte zugleich darauf wurde der Kaiserpalast vom Blitze getroffen, Säulen fielen zugleich die Köpfe ab, und aus der Hand des Kaisers fiel das Scepter. Aus allem Dem zog man den Schluß, daß der Stamm der Cäsaren seinem Erlöschen nahe wäre. Dem Nero als Kaiser Galba, der in keiner Hinsicht mit jenem ver-

tus. Die Soldaten folgten lorbeerbekränzt [in] den Wagen des triumphirenden Feldherrn, um gleichsam von dem Todtschlag gereinigt in die Stadt Rom zu ziehen. Man gewöhnlich, bei allen Gelegenheiten, wo ein Räuchern nöthig war, Lorbeer zu diesem Zwecke zu verwenden, und wollte vielleicht bewirken, daß der Staat immer grünen und blühen möchte, der Lorbeer immer grünt.

Virgil ad Virgil. Ecl. 8. Die Ursache, warum sich die Dichter mit Lorbeer schmückten, liegt darin, daß der Lorbeer

1, 2, 3 spricht Plinius von einem schönen Gedichte, welches der Freire's, *Laurea Tullius* mit Namen, gemacht.

bezieht sich auf Theophr., H. pl. 2, 1, 3.

bei den Alten vom Ruhme [laus] seinen Namen hatte und laudus hieß.

Servius ad Virg. Aen. 1, 398. Der Uliß soll keinen Adler und keinen Lorbeer treffen; deswegen wird der Adler für den Vogel Jupiter's gehalten, und deswegen bekränzt man das Haupt des Jupiter mit Lorbeer.

Pallad. de r. r. 2, 19. Aus den Früchten des Lorbeerbaums macht man folgendermaßen Del: Man läßt eine große Masse ganz reifer, voller Beeren in heißem Wasser recht lange kochen, und bringt dann das sich an der Oberfläche sammelnde Del allmählig in ein dazu bestimmtes Gefäß.

Pallad. de r. r. 23, 2. Im Februar legt man die Früchte der Myrten und Lorbeerbäume in die Saatbeete.

Geopon. 11, 1. Immergrün sind folgende Bäume: Palme, Orange, Arve [στροβύλος], Lorbeer, Olive, Cypressse, Johannisbrod [κερατέα], Pinie, Kermesseiche [κέρως], Buchsbaum, Myrte, Ceder, Weide [ἰτέα]⁹⁷⁴) und Wachholder [ἄρκευθος].

Geopon. 11, 2. Daphne war die schöne Tochter des Flügelsgottes Eadon; Apollo war in sie verliebt; aber die Mutter Erde verwandelte sie in einen Lorbeerbaum, welchem Apollo nun den Namen Daphne gab, und von dessen Zweigen er sich einen Kranz flocht. Seit jener Zeit ist der Lorbeer das Zeichen des Prophetenthums. Die Alten glaubten auch deswegen, der Lorbeerbaum sei dem Apollo heilig, weil die Pflanze voller Feuer und Apollo der Gott des Feuers ist, denn er ist der Sonnengott. Uebrigens zündet man Lorbeerzweig an, wenn man prophezeien will, und glaubt dadurch prophetische Gedanken zu wecken. Man sagt auch, der Lorbeer mache die Menschen gesund; daher gab das Volk am ersten Januar den Behörden Lorbeerblätter und Feigen. Wo ein Lorbeer ist, da bleibt jedenfalls Epilepsie und Ulißschlag fern, und kein Teufel wagt da seine Tölpelien zu treiben. — Es gibt auch einen Palast, der Daphne heißt; er steht an der Stelle, wo Latinus, Sohn der Circe, Schwiegervater des Aeneas, als er die Burg bauete, einen Lorbeerbaum fand.

Geopon. 11, 3. Quintilius sagt, Lorbeer werde auf

⁹⁷⁴) Der Name der Weide ist wohl durch den Fehler eines Abschreibers in das Verzeichniß gekommen.

beer gepfropft, ferner auf Spierlingsbäume [οἶον]⁹⁷⁵⁾ und
 chen. Diophanes sagt, der Same des Lorbeers werde um den
 en December gesammelt. Man säet ihn nach Mitte März; man
 setzt die Bäumchen im Oktober. Die Römer nennen den Lorbeer
 en edlen Baum. Man benutzt ihn auch zu Weinspähen.

2) Zimmtbaum,

urus Cinnamomum, Linné (Cinnamomum ceilanicum; Per-
 i Cinnamomum). Auf Ceilon heimisch, von wo die Rinde der
 weige in Handel kommt. — Heißt jetzt in Griechenland κα-
 λα, in Italien canella und cinnamomo.

Die alten Naturforscher hatten über den Zimmtbaum keine zu-
 lässigen Nachrichten, und wenn sie vom Zimmt sprechen, so mag
 nentlich oft auch die Zimmt-Kassie mit gemeint sein.

Herodot. 3, 111. Die Araber sind nicht im Stande an-
 geben, in welchem Lande der Zimmt [κιννάμωμον] wächst; doch
 thmaßen Einige, er wachse in den Ländern, in welchen Diony-
⁹⁷⁶⁾ erzogen worden. Große Vögel brächten die Späne herbei,
 che die Phönicier Cinnamomum nennen, welchen Namen wir von
 en entlehnt haben. Die Vögel trügen den Zimmt in ihre an un-
 jängliche Felsen gebauten Nester. Um ihn nun von da zu bekom-
 n, legten die Araber große Stücke Fleisch von krepirten Kindern,
 en u. s. w. unter die Felsen und versteckten sich dann. Die Vögel
 gen die Fleischstücke in ihre Nester, und überluden sie damit so
 r, daß sie herunterstürzten, worauf der Zimmt gesammelt und nach
 i andren Ländern hin verhandelt würde.

Aristot., Hist. an. 9, 14, 2. Das Zimmtvögelchen
 [κιννάμωμον ὄρνειον] soll in den Gegenden, wo es heimisch ist,
 mmt [κιννάμωμον] zusammentragen und sein Nest daraus auf den
 weigen hoher Bäume bauen. Die Bewohner des Landes sollen es von
 mit Pfeilen, deren Kuppe von Blei ist, herabschießen, und so den
 mmt gewinnen.

Theophr., H. pl. 9, 5. Ueber Zimmt [κιννάμωμον] und
 ssia [κασία]⁹⁷⁷⁾ berichtet man Folgendes: Beide sollen Sträucher
 άμνος] von unbedeutender Größe, dabei der Mullen [άγνος]⁹⁷⁸⁾

⁹⁷⁵⁾ Sorbus domestica, Linné. — ⁹⁷⁶⁾ Bacchus.

⁹⁷⁷⁾ Laurus Cassia, Linné. — ⁹⁷⁸⁾ Vitex Agnus castus, Linné.

ähnlich sein, und viele holzige Zweige haben. Wenn man den ganzen Zimmtbaum fällt, so soll man ihn in fünf Theile theilen. Das den jungen Trieben zunächst steht, soll das Beste sein, und man schneidet davon eine Spanne lang oder wenig länger. Was folgt, gibt die zweite Sorte und wird kürzer geschnitten; dann folgt die dritte und vierte. Die letzte Sorte ist der Wurzel am nächsten und die schlechteste, denn da ist wenig Rinde; überhaupt wird nur die letzte gebraucht, nicht das Holz; deswegen sind eben die Zweige am besten, denn sie haben die meiste Rinde.

Andre behaupten ebenfalls, es seien Sträucher [*ζυμινώδης* *καὶ ἔτι μᾶλλον γρονυανώδης*], aber es gebe eine weiße und schwarze Sorte. Es geht auch die Sage, daß sie in Schluchten wachsen, worin viele Schlangen leben, deren Biß tödtlich ist. In diese Schluchten gehe man zum Sammeln des Zimmtes mit geschützten Händen und Füßen. Das Gewonnene theile man in drei Theile, bestimme einen für den Sonnengott, und entscheide durch das Loos, welchen er bekommen solle. Gehen die Leute fort, so soll der dem Sonnengott zu Theil gewordne Zimmt sogleich verbrennen; Das ist aber natürlich nur Fabel.

Von der *Rassia* sagt man, sie habe dickere Ruten, denn Rinde man nicht abschälen könne. Deswegen verfare man, da man auch von ihr nur die Rinde will, folgendermaßen: Man schneide die Ruten in Stücke, welche 2 Finger lang oder etwas länger; lege sie nahe man in frisch abgezogene Haut; es erzeugten sich dann aus der Fäulniß der Haut und des Holzes Würmer, die das Holz wegfräßen, die Rinde aber, wegen ihres scharfen Geruchs und ihrer Bitterkeit, nicht anrührten.

Diod. Sic. 2, 49. In Arabien wachsen *Rostwurz*, *Rassia*, Zimmt und andre Herrlichkeiten in solcher Masse, daß man dort Dinge, die man bei uns nur sparsam auf die Altäre der Götter legt, zum Heizen der Defen verwendet, und daß Dinge, die man anderwärts nur in kleinen Proben sieht, dort als Streu für die Ferkel gebraucht werden. Namentlich wächst in Arabien der sogenannte Zimmt, ein ausgezeichnet nützlicher Stoff, nebst Gummi und wohlriechendem Terpenthin, in unermesslichem Ueberfluß.

Strabo 16, 4. Im arabischen Gewürzland soll Weibrauch und Myrrhe von Bäumen, *Rassia* aber von Sträuchern kommen, die meiste *Rassia* jedoch, wie Manche behaupten, aus Indien. Es

ist in diesem Gewürzland auch Zimmt und Narde⁷⁷⁾; den Wein gewinnt man dort von Palmen.

Strabo 17, 1, 5 (p. 487 ed. Tzschucke). Daß der Nil zur Zeit schwellt, wo das oberhalb Aegyptens liegende Negerland Platzregen überschwemmt wird, hat man von Leuten erfahren, die in dem Arabischen Busen bis zum Zimmtlande [κιννάμωπος] geschifft sind, oder von solchen, die von den Ptolemäern Elephantenjagd ausgesandt worden.

Diosc. de m. m. 1, 13. Vom Zimmt [κιννάμωμον] gibt verschiedene Sorten, welche man je nach ihrer Heimath mit Namen scheidet. Am besten ist das sogenannte Mosylon [μόσυλον], es Aehnlichkeit mit der Kassia [κασσία] hat, welche man Mosylon nennt. Am liebsten hat man das Mosylon frisch, dunkelfarbig aus dem Weinfarbigem in's Aschgraue ziehend, die Stäbchen glatt, mit vielen Zweignarben, sehr wohlriechend; der eigentliche Wohlgeruch ist die Hauptsache; denn man findet auch neben dieser Sorte Stücke, welche wie Kauter [πηγανίζειν] oder wie Kamome [καρδάμωμον] riechen. Die beste Sorte muß ferner scharf und fast beißend, fast salzig und erheizend schmecken, gerieben leicht in safrige Stücke zerfallen, beim Zerbrechen eine flaumige Oberfläche zeigen. Der Zimmt ist als Arznei, als Parfüm für den Mund, und sonst zu gar mancherlei Zwecken tauglich.

Plin. 12, 18, 41 u. 42. Zimmt [cinnamomum] und Kassia [casia] trägt Arabien nicht. — Uebrigens haben die alten Schriftsteller und namentlich Herodot über den Zimmt allerlei Fabeln; B. daß der Zimmt in der Heimath des Bacchus von unzulänglichen Felsen und Bäumen aus dem Neste des Vogels Phönix durch das Gewicht hinein getragenen Fleisches herabgestürzt, oder mit Pfeilen herabgeschossen werde; ferner müsse man an den Ufern der Sümpfe, um die Kassia zu gewinnen, gegen die Strahlen der Fledermäuse und gegen geflügelte Schlangen kämpfen; Das sind aber lauter Erdichtungen, durch welche man den Preis der Waare eigern gesucht hat. Es schließt sich an die genannte Sage noch eine zweite, daß nämlich durch die Hitze der südlichen Sonne auf der ganzen Halbinsel ein unbeschreiblicher Wohlgeruch erzeugt werde, welchem sich die Würz- und Balsamdüfte so vieler Pflanzen ver-

⁷⁷⁾ Valeriana Jatamansi, Roxb.

einten, daß z. B. die Flotte Alexander's des Großen auf hohem Meere die Nähe Arabien's zuerst durch den Geruch entdeckt habe. Lauter Fabel! Denn der Zimmt [*cinnamomum idemque cinnamum*] wächst im Lande derjenigen Neger, welche mit den Troglodyten verschwägert sind. Die Troglodyten kaufen den Zimmt von ihren Nachbarn, und verhandeln ihn weithin über das Meer auf Flößen, welche weder durch Steuerruder gelenkt, noch durch Ruder oder Segel in Bewegung gesetzt, ja nicht einmal durch den Verstand der Menschen regiert werden, sondern nur auf gut Glück drauf los fahren⁹⁸⁰). Sie gehen übrigens Mitte Winters in See, wo vorzüglich Südwestwinde wehen. Diese treiben sie geradeswegs durch die Meerbusen hin, und nach der Fahrt um das Vorgebirge führt sie der Westwind in den Hafen der Gebaniter, welcher Ocilia heißt⁹⁸¹). So laufen denn die Gebaniter vorzugsweis den Zimmt auf, und sagen, die Zimmtverkäufer kämen in 5 Jahren kaum Einmal, und viele von ihnen verunglückten. Für den Zimmt tauschen die Troglodyten gläserne oder eiserne Waaren, Kleider, Spangen und Geschmeide ein.

Der Zimmtstrauch wird höchstens 2 Ellen, mindestens aber eine Hand hoch, und sieht wie vertrocknet aus. So lange er grün ist, hat er keinen Wohlgeruch; er hat Blätter wie Dosten [*origanum*], steht gern trocken, wächst bei starkem Regen schlecht, verträgt den Schnitt gut. Er wächst in Ebenen, aber zwischen dichtem Dorngebüsch, so daß man ihm schwer ankommt. Die Ernte wird vorgenommen, wenn es ein Gott erlaubt, welchen die Eingebornen Assabinus nennen, Manche aber für den Jupiter halten. Die Erlaubniß zur Ernte gibt der Gott nur gegen ein Opfer von 44 Lämmern, Ziegen und Widbern. Vor Aufgang der Sonne und nach dem Untergang darf nicht geschnitten werden. Der Priester theilt die Zweige mit einer Lanze, sondert den Antheil des Gottes aus; das Uebrige verpackt der Kaufmann. Nach andren Angaben bekommt der bewußte Gott ein Drittel, ein andres die Sonne, ein drittes der Kaufmann. Ueber die drei Theile soll zweimal gelooft werden; der Antheil der Sonne soll von selbst in Flammen aufgehen. Am höchsten im Preise stehn die Zweigenden, welche in Stücke von Handlänge geschnitten sind; für geringer gelten die hinter jenen stehenden, kürzer

⁹⁸⁰) ? — ⁹⁸¹) Ocilia (oder Ocilis) war eine Handelsstadt an der Südwestspitze Arabien's, etwas nördlich vom Eingang in den Arabischen Meerbusen.

geschnittenen Stücke u. s. w. Am wenigsten werden die der Wurzel nächst stehenden Theile geschätzt, denn sie haben die wenigste Rinde, gerade in der Rinde liegt der Werth. Das Holz des Zimmtbaums wird verachtet, weil es scharf und nach Dosten riecht; man kauft es *Xylocinnamomum* und bezahlt das Pfund mit 10 Denaren.

Manche geben 2 Sorten von Zimmt [*cinnamum*] an, eine hellere und eine dunklere. Früher gab man der ersteren den Vorzug; jetzt gilt die dunkle und sogar die gefleckte für besser. Am sichersten kann man den Zimmt für gut erklären, wenn er nicht rauh ist, und wenn gegen einander geriebene Stücke sich nur langsam zerbröckeln. Man achtet auch auf die Rinde, welche ohne oder mit loser Oberhaut überzogene Stücke achtet man gar nicht. Den Preis des Zimmtes bestimmt einzig der König der Gegend; das Pfund galt sonst eintausend Denare; jetzt ist er um die Hälfte im Preise gestiegen, weil die Barbaren, wie man erzählt, die Wälder abgebrannt haben; aus welchem Grunde, weiß man nicht sicher. Es gibt auch Schriftsteller, welche behaupten, daß die Winde in dem Zimmtlande so heiß wehen, daß sie im Sommer die Wälder versengen.

Kaiser Vespasian ist der Erste gewesen, welcher in allen Tempeln des Kapitols und im Friedentempel in Gold gefaßte Zimmtstücke aufgehängt hat. Ich habe auch eine sehr schwere Wurzel des Zimmtstrauchs im Palatinischen Tempel gesehen, welchen Augustus im Gemahl Augustus erbaut hat. Die Wurzel lag auf einer goldnen Schale; Jahr für Jahr drangen Tropfen aus ihr hervor und verfließen, bis der Tempel von einer Feuersbrunst verzehrt wurde.

Arrian., Ind. 32. Im Rothen Meere ¹⁸²⁾ fand Alexander's Große Flotte das Vorgebirge Maceta ¹⁸³⁾, von wo der Zimmt und ähnliche Waaren nach Assyrien verhandelt wurde.

3) Cassiabaum

(Zimmt-Cassia), *Laurus Cassia*, Ait. (*Cinnamomum aromaticum*; *Cassia*). Ist in China, Vorder- und Hinter-Indien, Java, Sumatra, Borneo heimisch, gedeiht auch, was beim Zimmt nicht der Fall ist, in vielen heißen Gegenden, wo sie nicht heimisch, gut, ist daher an vielen Orten verpflanzt.

¹⁸²⁾ So heißt hier der Persische Meerbusen.

¹⁸³⁾ Jetzt Kap Ruffendorn. S. Carl Ritter's Erdkunde, Th. 10, S. 39.

Beim Zimmt ist schon genügend von der ihm ähnlichen *Kassia* gesprochen. Hier möge nur noch eine Stelle aus Plinius nebst einer aus Arrian beigelegt werden.

Plin. 12, 19, 43. Die *Kassia* [casia] ist ein Strauch, welcher auf Ebenen neben dem Ziminte wächst, auf Bergen aber stärkere Triebe bildet. Die Schale ist dünn, keine eigentliche Rinde, und wird um so höher geschätzt, je zarter sie ist, was sich beim Zimmt gerade umgekehrt verhält. Der Strauch wird 3 Ellen hoch und hat 3 verschiedene Farben. Schlägt er aus, so ist er einen Fuß hoch weiß, einen halben Fuß höher roth, weiter hinauf dunkelfarbig. Dieser Theil wird am höchsten geschätzt, der rothe geringer, der weiße gar nicht. Am werthvollsten ist die frische *Kassia*, welche einen sanften Geruch und mehr einen brennenden, als allmählig erwärmenden und sanft beißenden Geschmack hat, an Farbe purpurbraun, an Gewicht leicht ist, und kurze, nicht zerbrechliche Röhrrchen bildet. Man nennt diese Sorte mit einem ausländischen Namen *Tada*; eine andre heißt von ihrem balsamischen Geruch *balsamodes*; sie ist aber bitter, wird mehr von Ärzten gebraucht, wie die dunkelfarbige zu Salben. Keine Waare hat so verschiedene Preise. Das Pfund bester *Kassia* kostet 50 Denare, geringerer nur 5.

Arrian., *Periplus maris Erythräi*, *Geographiä veteris* ed. Oxon. p. 6 et 7 et 8. *Kassia* wird aus den südlich vom Ausgang des Arabischen Meerbusens, an der Küste Afrika's liegenden Handelsplätzen *Malao*, *Mundu*, *Mosyllon*, *Tabä* und *Opo* in Handel gebracht.

Nachtrag. Ueber das *Malabathron* oder *Malobathron*, welches in den *Geoponicis* 6, 6 *φύλλον μαλαβάθρου* genannt wird, kann man aus den von Diosc. 1, 11, von Plin. 12, 26, 59 gegebenen Beschreibungen keinen bestimmten Schluß ziehen. Es möge hier also die Bemerkung genügen, daß es jedenfalls eine südasiatische Pflanze war, von der man einen kostbaren, wohlriechenden Stoff gewann, und daß Christian Lassen glaubt, unter *malabathron* seien die Blätter von *Laurus Cassia*, Linné, zu verstehen. — Arrianus sagt im *Periplus maris Erythräi*, p. 31 *Geographiä veteris* ed. Oxon., daß viele Schiffe nach dem am südlichen Ufer Indien's gelegenen Handelsplatz *Melecynnda* gehen, weil dort Pfeffer und *Malabathron* in Menge und besondrer Güte zu haben seien.

h. Familie Santel-Pflanzen, Santaleen.

1) Santelbaum,

Calamus album, Linné. Wächst in Ostindien. Das Holz dient Räuchern, in Asien auch als Arznei.

Gewiß meint Arrian in seinem *Periplus maris Erythraei* Santelholz, indem er das *ξύλον σαντάλινον* unter den Waaren nennt, welche von Barygaza aus verhandelt wurden.

2) Ostryis,

Ostrya alba, Linné, ist ein in Süd-Europa heimischer Strauch, in Griechenland *πλευροτόξυλον*, *νευροτόξυλον*, in Italien *a poetica*, *osiride*, *ginestrella* genannt. — Wird von Dioscorides m. m. 4, 141 unter dem Namen *όσυρις* beschrieben; bei Plinius 27, 12, 88.

i. Familie Seidel-Pflanzen, Daphneen.

1) Gattung Seidelbast,

Daphne, Linné.

Die griechischen Arten dieser Gattung können, sagt Fraas, in 3 Gruppen zusammengefaßt werden: 1) *D. Gnidium* (jetzt *καύσα κάψα* genannt), *D. Laureola*, *pontica*; 2) *D. oleoides*, von welcher wohl *buxifolia*, *jasminaea* und *sericea* von den Alten nicht unterschieden wurden; 3) *D. Tartonraira* mit *diöca* und *argentea*.

In Nord-Italien wachsen wild: α) *D. Mezereum*, L., *mezereo* und *camelea* genannt; — β) *D. Thymelaë*, L.; γ) *D. alpina*, L., *olivella* genannt; — δ) *D. Laurcola*, L., *reola* genannt; — ε) *D. Cneorum*, L., *neoro* genannt; — ζ) *D. Tartonraira*, L.; — η) *D. Gnidium*, L.; — θ) *D. undulosa*, Bertoloni.

Theophr., H. pl. 6, 2, 2. Es gibt 2 Arten von *Κνεόρος* [κνέωρος], eine weiße und eine schwarze. Der weiße⁹⁸⁴⁾ hat ein häutiges, längliches, gewissermaßen dem des Olivenbaums ähnliches Blatt; der schwarze⁹⁸⁵⁾ hat, wie die Tamariske, ein leicheres Blatt. Der weiße *Κνεόρος* liegt mehr auf der Erde und ist wohlriechend; der schwarze ist geruchlos. Beide haben tief abgehende Wurzeln und viele dicke, holzige Aeste, die sich unmit-

⁹⁸⁴⁾ *Daphne Tartonraira*, L. — ⁹⁸⁵⁾ *Passerina hirsuta*, L.

telbar am Boden oder etwas höher theilen. Die Zweige sind so zäh, daß man sie wie die der Mäulen [οἶσος]⁹⁸⁶⁾ zum Binden braucht. Der Aneoros wächst und blüht nach der Herbst-Nachtleiche, und blüht lange Zeit. Die schwarze Art ist unfruchtbar⁹⁸⁷⁾, die weiße trägt Früchte.

Theophr., H. pl. 9, 20, 2. Die Knidischen Körner [κνίδιος κόκκος]⁹⁸⁸⁾ sind rund, roth, größer als Pfeffer und viel stärker erwärmend; daher knetet man sie, wenn sie als Arznei eingegeben werden, in Brod oder Weizenmehl ein, weil sie sonst in der Schlunde brennen.

Virgil., Georg. 2, 213 u. 4, 30⁹⁸⁹⁾.

Diosc. de m. m. 4, 169. Die Chameläa [χαμέλαια]⁹⁹⁰⁾ heißt auch Feuerspreu [πυρὸς ἄχνη], Aneistos [ἄκνηστος] und Knidisches Korn [κόκκος κνίδεος]. Wird als Arznei gebraucht.

Diosc. de m. m. 4, 170. Die Thymeläa [θυμέλαια]⁹⁹¹⁾ heißt auch Chameläa, Feuerspreu, Aneiston [κνηστόρον], Aneon [κνέωρον]; ihre Früchte sammelt man und nennt sie Knidisches Korn. Sie dienen, wie auch die Blätter, zu Arznei.

Plin. 13, 21, 35; 15, 7, 7; 27, 9, 46.

2) Passerina,

Passerina hirsuta, Linné, wild in Griechenland, jetzt ἄγρος γερόκλαδα genannt. Siehe beim Seidelbast Theophr. 6, 2, 2.

k. Familie Osterluzei-Pflanzen, Aristolochiaceen.

1) Gattung Osterluzei,

Aristolochia, Linné. — Von griechischen Arten kommen in Betracht: α) Aristolochia pallida, Willdenow, jetzt μικρόφυλλη genannt; — β) Ar. parvifolia, Sibthorp, jetzt μικρόφύλλα; — γ) Ar. bätica, L.; — von italienischen, aristolochia, stalle-

⁹⁸⁶⁾ Vitex Agnus castus, Linné.

⁹⁸⁷⁾ Der männliche Stamm der Passerina trägt keine Früchte.

⁹⁸⁸⁾ Von dem Gnidium-Seidelbast, Daphne Gnidium, Linné.

⁹⁸⁹⁾ Die an diesen Stellen von Virgil genannte casia kann man für Daphne Cneorum, L., halten, welche in Italien wild wächst, aber auch wegen ihrer schönen, wohlriechenden Blumen in Gärten gezogen wird.

⁹⁹⁰⁾ Daphne oleoides, Linné. — ⁹⁹¹⁾ Daphne Gnidium, Linné.

stallogio genannt: α) Ar. rotunda, Matth.; — β) Ar. da, Willd.; — γ) Ar. Clematitis, Linné.

Theophr., H. pl. 9, 13, 4. Die Osterluzei [ἀριστο-
α] ist von Geruch angenehm, von Geschmack bitter, von Farbe
arz, wächst auf Bergen, wird gegen Krankheiten und gegen den
kriechender Thiere gebraucht. Die Farbe der Wurzeln ist sehr
hieden.

Diosc. de m. m. 3, 4 u. 5 u. 6. Es gibt 3 Arten von
erluzei [ἀριστολογία], wovon die eine die runde oder weib-
die zweite die lange, oder männliche, oder fingerige [δακτυλίτις],
ritte Klematitis [κληματίτις] heißt. Sie werden gegen Gift,
n Schlangenbiß, zur Reinigung des Körpers u. s. w. gebraucht.

Plin. 25, 8, 54. Die Osterluzei [aristolochia] ist eine
ymte Pflanze, scheint davon ihren Namen zu haben, weil sie den
nerinnen wohl thut [ἀρίστη λεχούσαις]; die Römer nennen sie ma-
terrä, und unterscheiden 4 Arten: Die erste hat runde Wurzel-
en, ihre Blätter sind halb wie Malven-, halb wie Epheublätter,
dunkler und weicher. Die zweite Art heißt die männliche, ihre
zel ist 4 Finger lang und so dick wie ein Stod. Die dritte ist
und dünn wie ein junger Weinstod, soll die kräftigste sein,
auch Klematitis oder die Kretische. Eine vierte Art wird Plei-
chia genannt, hat dichte, haarförmige Wurzeln, die Dide einer
en Binse. Manche nennen sie auch die Vielwurzlige [polyrrhi-
]. Alle haben einen würzigen Geruch, und wachsen auf fettem
ebnem Boden. Man gräbt sie zur Erntezeit, reinigt sie und
ihrt sie auf. Die beste kommt aus dem Pontus. Man braucht
is Heilmittel, namentlich auch gegen Schlangenbiß. — Die sam-
schen Fischer nennen die runde Wurzel Erdgift [venenum terrä],
n sie, mischen sie mit Kall, und werfen sie, wie ich selbst gesehn,
Meer. Die Fische eilen mit ungeheurer Eile herbei, schwimmen
gleich nachher todt an der Oberfläche.

Plin. 26, 13, 86. [Aristolochia.]

2) Haselwurz,

rum europäum, Linné. — In Griechenland ist sie nur
Sibthorp, und zwar in Lakonien, gefunden worden. — In
rd-Italien wächst sie hier und da, heißt asaro, bei Verona auch
chera und baccara. (S. Pollini, Flora veronensis, tom. 2, p. 91.)

Diosc. de m. m. 1, 9. Die Haselwurz [*ἄσαρον*], welche auch wilde Narde [*νάρδος ἄγρια*] heißt, hat Blätter, welche denen des Ephrau's [*κισσός*] ähnlich, aber kleiner und viel runder sind. Die Blüthe sitzt zwischen den Blättern an der Wurzel. Die Wurzeln sind zahlreich, den Grasswurzeln ähnlich, riechen gut, haben einen sehr beißenden Geschmack. Sie wirken wie Nieswurz. Die Pflanze wächst auf schattigen Bergen, häufig im Pontus, in Phrygien, Syrien, und im Lande der Vestiner in Italien.

Plin. 21, 6, 16; 21, 21, 78.

3) Hypocistis,

Cytinus Hypocistis, Linné. Diese auf den Wurzeln der Eiströschchen und der Erica arborea wachsende Schmarotzer-Pflanze kommt in Griechenland und Italien vor, heißt bei den jetzigen Italiänern ipocisto, ipocistide.

Diosc. de m. m. 1, 127. Die Hypocistis [*ἑποκιστίς*] wächst auf den Wurzeln der Eiströschchen [*κίστος*], heißt auch hier und da Thrybethron [*θρύβηθρον*], auch Cytinus, weil sie dem Kelch [*κύτινος*] des Granatapfels ähnlich ist. Blätter hat die Pflanze nicht, ist auch theils gelblich, theils weißlich. Sie dient als Arznei.

B. Ordnung mit einblättriger Krone.

a. Familie Wegerich-Pflanzen, Plantagineen.

1) Gattung Wegerich,

Plantago, Linné. Von griechischen Arten kommen in Betracht:

α) Pl. asiatica, Linné, jetzt *πεντάνευρον*; — β) Pl. lagopus, Linné; — γ) Pl. Psyllium, Linné, jetzt *ψυλλόχορτον*. — In Nord-Italien sind häufig: α) Pl. major, L., jetzt *plantaggine maggiore*; — β) Pl. media, L., jetzt *plantaggine media*, *petacciola*; — γ) Pl. lanceolata, L., jetzt *lanciola*, *plantaccino longa*, *agnoglosso*; — δ) Pl. maritima, L., jetzt *plant. maritima*; — ε) Pl. Coronopus, L., jetzt *plant. coronopo*; — ζ) Pl. arenaria, L., jetzt *plant. arenaria*.

Diosc. de m. m. 2, 152. Es gibt 2 Arten von Wegerich [*ἀρνόγλωσσον*], eine kleinere und eine größere⁹⁹²⁾. Die

⁹⁹²⁾ Für die kleinere kann man Pl. lagopus, für die größere Pl. asiatica halten.

einere hat schmalere Blätter, welche länger, weicher, glatter, zarter sind; die Stämme sind edig, zur Erde geneigt, die Blüthen bleich, Samen an den Stammspitzen. Die größere ist kräftiger, hat größere Blätter, hat einen kantigen, röthlichen, ellenhohen Stamm, von der Mitte bis zur Spitze mit Samen bedeckt ist. Die Wurzeln sind zart, haarig, weiß, fingersdick. Der Wegerich wächst an feuchten Stellen und in Zäunen; wird vielfach als Arznei benutzt. Die große Art ist besser als die kleine.

Diosc. de m. m. 4, 70. Das Psyllium⁹⁹³⁾ hat haarige Blätter, die Aeste sind spannenlang, die ganze Pflanze ist wie ein Strauch, je 2 oder 3 Blüthenköpfe sitzen zusammen; der in ihnen befindliche Samen ist Flößen ähnlich, schwarz und hart. Die Pflanze wächst auf Feldern und wüstem Boden, wird zu Heilzwecken gesammelt.

Plin. 25, 8, 39; 26, 14, 87. Der Wegerich [plantago] ist eine ganz gemeine Pflanze, welche in 2 verschiedenen Arten vorkommt. Der Arzt Themison hat sie in einem besondern Werke gepriesen.

Plin. 25, 11, 90. Das Psyllium heißt auch Cynoibes, Cynallion, Sikeliton und Cynomphia, hat Samen, der wie Flöße (phylloa) aussieht, u. s. w.

b. Familie Bleiwurz-Pflanzen, Plumbagineen.

1) Bleiwurz,

Plumbago europaea, Linné. Wächst in Süd-Europa, heißt jetzt Griechenland λεπιδόχορτον.

Plin. 25, 13, 97. Die Bleiwurz [molybdäna, id est Plumbago] wächst überall, hat Blätter wie Ampfer [lapathum], eine dicke, haarige Wurzel. Man kaut sie, um damit einen Hautgeschwür, den man Blei nennt, zu vertreiben.

c. Familie Baldrian-Pflanzen, Valerianeen.

1) Gattung Baldrian,

Valeriana, Linné. — Die alten Griechen nannten die zu dieser Gattung gehörigen Pflanzen νάρδος, die Römer nardus.

Colum. de r. r. 12, 20, 5. [Nardi folium et nardum officinale⁹⁹⁴⁾.]

⁹⁹³⁾ Plantago arenaria u. Pl. Psyllium, Linné.

⁹⁹⁴⁾ Nardi folium ist von Valeriana Jatamansi, Roxb.; — nardum gallicum Valeriana celtica, Linné.

Diosc. de m. m. 1, 6. Es gibt 2 Arten von Baldrian [*νάρδος*], die indische⁹⁹⁵⁾ und die syrische⁹⁹⁶⁾. Die letztere hat ihren Namen nicht davon, daß sie wirklich in Syrien wächst, sondern nur deswegen, weil die Seite des Gebirges, auf welchem sie wächst, nach Syrien zu liegt, während die entgegengesetzte Seite sich nach Indien hinneigt. — Der syrische Baldrian ist am besten frisch, leicht, haarig, gelb, von starkem Wohlgeruch, doch neigt er sich dem des Cypergrases [*κυπειρίδιον*]; die Aehre ist dicht, der Geschmack bitter und die Zunge austrocknend, wobei ihr Wohlgeruch lange bleibt. — Zur indischen Art gehört diejenige, welche Gogitis [*γογιτίς*] nach dem Flusse Ganges heißt, welcher an dem Gebirge hinfließt. Diese Pflanze ist kraftloser, weil sie auf nassen Stellen wächst; sie ist auch höher und hat mehr Aehren, die sich mit einander verflechten und einen stinkenden Geruch verbreiten. — Es gibt auch noch einen Berg-Baldrian, der dunkler gefärbt und wohlriechender ist, u. s. w. — Wird Baldrian gebraucht, so scheidet man vorher die staubartigen Theile durch Sieben ab, und kann sie zum Waschen der Hände verwenden. Uebrigens dient die Pflanze zur Arznei.

Diosc. de m. m. 1, 7. Der celtische Baldrian [*κελταίος νάρδος*]⁹⁹⁷⁾ wächst auf den ligurischen Alpen, wo er *Salumla* [*σολιούχα*] genannt wird; auch kommt er in Istrien vor. Es ist ein kleiner Strauch [*θαμνίσκος μικρός*], welcher sammt den Wurzeln gesammelt und in Bündelchen gebunden wird. Die Blätter sind leuchtlich, gelblich, die Blüthen quittengelb. Nur die Stämme und Wurzeln sind wohlriechend und in Gebrauch.

Diosc. de m. m. 1, 8. Der Berg-Baldrian [*ὄρος νάρδος*], welcher auch hier und da Thylacitis [*θυλακίτις*] und Nard [*νῆρις*] heißt, wächst in Cilicien und Syrien⁹⁹⁸⁾. Von ihm wird nur die Wurzel benutzt.

Diosc. de m. m. 1, 75. Die Narbensalbe [*νάρδος*]

⁹⁹⁵⁾ Valeriana Jatamansi, Roxb. und Jones (Patrinia Jatamansi, Don.) Wächst in Indien, ist sehr wohlriechend. — ⁹⁹⁶⁾ Vielleicht die im südlichen Syrien heimische V. sambucifolia (Patrinia sambucifolia, Fisch.).

⁹⁹⁷⁾ Valeriana celtica, Linné, nicht in Griechenland heimisch, wohl aber in Italien, wo er jetzt nardo celtico und spica celtica heißt. Er riecht fast nach Pfeffer und wird wie Valeriana officinalis, L., gebraucht.

⁹⁹⁸⁾ Valeriana tuberosa, Linné.

ῥον] wird auf verschiedene Weise aus Balbrian [βάλριαν] und allerlei Zusätzen bereitet.

Arrian., Expositio Alexandri 6, 22. Als Alexander durch die Wüste gegen das Land der Gedrosier vorrückte, fand er viele schliefende Kardenwurzeln⁹⁹⁹⁾, welche von den Phöniciern gesammelt, von dem Meere aber in solcher Menge zertreten wurden, daß die ganze Gegend danach roch.

d. Familie Karden-Pflanzen, Dipsaceen.

1) Gattung Karden,

Dipsacus, Linné. — Die Wilde Karden, *Dipsacus sylvestris*, Linné, findet sich in Griechenland nur selten, und heißt dort *καλταράς* und *νεροκράτης*; — die Weber-Karden, *D. fullonum*, L., wird daselbst nicht als wildwachsend erwähnt, kann aber wohl in neuerer Zeit daselbst durch den Verbrauch ausgerottet worden sein. — In Italien ist *D. sylvestris* nicht häufig, heißt *erga del pastore*, *verga pastore*, *cardo selvatico*; — *D. fullonum* ist wild selten, wird aber auf Feldern gebaut, um zum Kardätschen des Luchses zu dienen, heißt *dissaco*, *cardo da lana-oli*, *cardo da cardare*, *labbro di Venere*.

Diosc. de m. m. 3, 11. Die Karden [*δίσπακος*] ist stachelig; der Stamm ist hoch, hat Blätter, die ihn umfassen, an jedem Knoten [*γόνυ*] zwei; sie sind denen des Salates [*θρίδαξ*] ähnlich. Stamm und Blätter sind stachelig. Wo die Blätter am Stamme sitzen, bilden sie eine Höhlung, worin sich Regenwasser sammelt; daher der Name¹⁾. An der Spitze jedes Astes [*ἀπόφυσις*] sitzt ein einzelner Blütenkopf [*κεφαλή*], welcher stachelig ist und igelartig aussieht. Zerschneidet man ihn, so findet man in seiner Mitte Würmchen. Man braucht das Gewächs und auch die Würmchen in wenigen Fällen als Arznei²⁾.

Plin. 27, 9, 47. [*Dipsacus*.]

⁹⁹⁹⁾ *Valeriana Jatamansi*, Roxb. — ¹⁾ Er bedeutet durstig.

²⁾ Die Alten haben, wie wir in der sie betreffenden Zoologie gesehen, das auch mit Igelfellen geraucht; vom Kardätschen mit Karden kommt keine Spur vor. Was Plinius 24, 13, 68 von der *vulgaris spina* sagt, bezieht sich ebenfalls nicht auf die Karden.

a. Familie Vereinblüthige Pflanzen, Syngenesiten.

1) Gemeiner Huflattich,

Tussilago Farfara, Linné. — In Griechenland jetzt χαμ-
λένκι; genannt, und nur am attischen Cephissus häufig; — in ganz
Italien häufig, farfaro genannt.

Diosc. de m. m. 3, 116. Der Huflattich [βήχιον] hat
Blätter, welche denen des Ephēu's [κισσός] ähnlich, aber größer,
oben grün, unten weißlich sind. Der Stamm wird spannenlang, die
Blüthe erscheint im Frühjahr und ist blaßgelb. Blüthe und Stamm
verschwinden bald, weswegen manche Leute glauben, sie fehlten ganz.
Die Wurzel ist dünn. Die Pflanze wächst an Stellen, welche vom
Regen überschwemmt werden oder von selbst feucht sind. Die ge-
riebnen, mit Honig gemischten Blätter legt man auf entzündete Stellen;
bei trockenem Husten verbrennt man getrocknete Huflattichblätter oder
Wurzeln, und fängt den Rauch mit dem Munde auf³⁾.

Plin. 24, 15, 85. Der Huflattich [chamäleuce]⁴⁾ heißt
bei den Römern farfugium, wächst an Flüssen, hat Blätter, die wie
bei der Pappel gestaltet, aber breiter sind. Man legt die Blätter
auf Cypressenlohlen, und athmet den Dampf bei altem Husten
durch einen Trichter ein.

Plin. 26, 6, 16. Der Huflattich [bechion] heißt auch
tussilago, und kommt in 2 Arten vor. Leute, die auf's Wasser-
suchen geübt sind, halten den Wilden Huflattich für ein Zeichen von
handenen Wassers⁵⁾. Die Blätter sind größer als Ephēublätter,
weißlich, wenn sie aus der Erde kommen; Blüthe, Stamm und Sa-
men fehlen, die Wurzel ist dünn. Die Chamäleuce soll von dieser
Pflanze nicht verschieden sein. Trocknet man die Pflanze sammt der
Wurzel und saugt deren Rauch durch ein Rohr ein, so soll der
Husten geheilt werden, wenn man nach jedem Schluck Rauch einen
Schluck Sekt [passum] trinkt.

2) Pestwurz,

Tussilago Petasites, Linné. — In Griechenland sehr selten;
— in Nord-Italien an nassen Stellen häufig, jetzt petasite und
tussilagine maggiore genannt.

³⁾ Der griechische Name kommt von βήχον, husten, der lateinische von
tussis, Husten. — ⁴⁾ Chamäleuce bedeutet kleine Silberpappel.

⁵⁾ In Deutschland wächst er auch auf trocknen Höhen.

Diosc. de m. m. 4, 106. Die Festwurz [πετασίτης] den Stamm [μόσχος], der über ellenhoch und baumensdick ist, an seiner Spitze, gleich einem Pilze [μύκης], das Blatt trägt, es wie ein Hut mit großer Krempe aussieht [φύλλον πετασῶδες]. Neben wird es auf Geschwüre gelegt.

3) Amellus-Aster,

Amellus, Linné. — Wächst noch jetzt in Griechenland, βαλτοκράτης, — und in ganz Italien, wo sie amello, astere attico heißt.

Virgil., Georgic. 4, v. 271 seqq. Auf den Wiesen steht lichte Amellus [amellus], welche in dichter Menge wächst, aber goldgelb und von dunkel-violetten Blättchen umgeben ist. Hat einen scharfen Geschmack, dient aber zu Kränzen, und ihre gekochte Wurzel als Arznei für kranke Bienen.

Colum. de r. r. 9, 4, 4; 9, 13, 8. Die Blumen des Amellus [amellus] sind den Bienen angenehm; die Wurzel wird mit Wein gekocht, und das Decoct kranken Bienen vorgesetzt.

Diosc. de m. m. 4, 118. [Ἀστὴρ ἀττικός.]

Plin. 27, 5, 19. [Aster.]

4) Gattung Berufskraut,

Erigeron, Linné. — Bei Theophr. 6, 2, 6 ist vielleicht unter αἰρόρην Erigeron viscosus, L., zu verstehen; unter κόρυζα Erig. graveolens, L. Beide wachsen in Süd-Europa wild. Bei Diosc. de m. m. 3, 126 heißt jener κόρυζα μελζων, dieser αἰμικρά.

5) Gänseblümchen,

Erigeron perennis, Linné. — In Griechenland häufig und jetzt πολυλούθια genannt; — in Italien überall, jetzt bellide, le minore, bellide pratajuola, pratolina, margheritina, o fiore genannt.

Plin. 26, 5, 13. Das Gänseblümchen [bellis] wächst auf Wiesen, die Blüthe ist weiß und spielt in's Rothe.

6) Goldhaar,

Linum catharticum Linosyris, Linné. — Wächst nach Sibthorp bei Constantinopel; — ist in Nord-Italien nicht gar selten, jetzt spilli d'oro di foglia stretta.

Diosc. de m. m. 4, 55. Das Goldhaar [$\chiρουκόμη$] ist ein kleiner Strauch [$θαμνίον$] von Spannenlänge u. s. w.

Plin. 21, 8, 26. Das Goldhaar heißt griechisch chrycome und chrysitis, hat aber keinen lateinischen Namen. Die Blumensträuße sind gelb, die Pflanze steht auf feinen, schattigen Stellen.

7) Wahrer Alant,

Inula Helenium, Linné. — Wächst in Italien wild, wird jetzt daselbst elenio, enula campana genannt.

Colum. de r. r. 11, 3, 35, u. 12, 48. Den Alant [inula] pflanzt man in einen fetten, tief gegrabenen Boden, läßt 3 Fuß Zwischenraum, weil die Pflanze groß wird und ihre Wurzel wie die des Schilfrohrs kriecht. — Sie wird auf verschiedene Weise für die Küche eingemacht.

Diosc. de m. m. 1, 27. Der Alant [$ἐλένιον$] hat Blätter, welche denen der schmalblättrigen Königsferze [$γλόμος$] ähnlich, aber rauher sind. Der Stamm ist haarig, 2 Ellen hoch oder höher, kantig, die Blätter stehen nicht weit von einander entfernt. Aus jeder Achsel [$μασχάλη$] kommen gelbe Blüthen. An einigen Stellen trägt die Pflanze keinen Stamm, aber eine wohlriechende, große, etwas scharf schmeckende, sich weich anfühlende Wurzel, welche Sprossen treibt, die man verpflanzen kann. Der Alant wächst in Gebirgen an schattigen, feuchten Stellen. Man gräbt die Wurzel im Sommer, zerschneidet und trocknet sie. Sie hat erwärmende Eigenschaften, und wird gegen Husten, schweres Athmen, schwache Verdauung u. s. w. gebraucht. Auch die Blätter werden arzneilich verwendet. Die Wurzel gibt auch, mit süßen Stoffen eingemacht, eine angenehme Speise. Zu diesem Zwecke wird sie etwas getrocknet, dann gekocht, in kaltem Wasser gebracht, in dickgekochten Most gelegt, und so zum Gebrauche aufbewahrt.

Plin. 19, 5, 29. Der Alant [inula] schmeckt bitter, ist an sich dem Magen nachtheilig, bekommt ihm dagegen, mit irgend etwas Süßem gemischt, vortrefflich, schmeckt dann auch gut. Man trocknet die Wurzel, stößt sie zu Mehl, mischt sie mit einer süßen Flüssigkeit, oder macht sie auf andre Weise ein, und vermischt sie dann mit dickgekochtem Most, oder knetet sie mit Honig, Rosinen, oder saftigen Datteln. Man gibt ihr auch einen Zusatz von Quitten [cotoneum malum], Spierlingsfrüchten [sorbum], Pflaumen, auch

[von Pfeffer oder Thymian; eine solche Mischung gilt für
 enstärkend, und es ist bekannt, daß Julia, Tochter des Kaisers
 aus, sie täglich genossen. Die Fortpflanzung geschieht nicht
 durch Samen, da sich die Pflanze wie Schilfrohr durch abgeschnittne
 Stengelzelaugen [oculus ex radice excisus] vermehren läßt, was im
 Frühjahr oder Herbst geschieht.

Pallad. de r. r. 3, 24, 13. Im Februar pflanzt man den
 Alant [inula], indem man Wurzelstücke mit Augen abschneidet und
 leicht mit Erde bedeckt.

Vegetius de arte veterinaria 5, 69, 3. Gegen den Fieber
 des Viehs sammelt man die Wurzel eines Krautes, welches
 auch von Vielen inula campana genannt wird, trocknet sie
 im Schatten, stößt sie zu Pulver, mischt dieses mit altem Wein, und
 drei Tage nach einander von dieser Mischung ein.

8) Spitzklette,

thium strumarium, Linné. — Wächst in Griechenland
 und heißt jetzt dort *ήμερα κολλητζάδα*; — in ganz Italien
 als wild, *bardana minore*, *lappola minore*, *lappolone*,
 so genannt.

Diosc. de m. m. 4, 138. Die Spitzklette [*ξάνθιον*],
 die man auch Phasganon, Antithesion, Chastanon, Choroletbron,
 oder auch Aparine nennt, wächst auf fruchtbarem Boden und in
 getrockneten Sümpfen. Der Stamm ist ellenhoch, kantig, hat
 Achseln. Die Blätter sind denen der Gartenmelde [*ἀτρά-
 ρις*] ähnlich, haben Einschnitte, riechen wie Kresse [*κάρδαμον*]. Die
 Blüthe ist rund, wie eine große Olive, dabei bornig und hängt sich
 an die Kleider. Man braucht sie, um den Haaren eine blonde Farbe
 zu geben, legt sie auch auf Geschwülste.

9) Gattung Anthemis,

anthemis, Linné. — Auf diese Gattung kann vielleicht Das be-
 zogen werden, was Plin. 22, 21, 26 über *anthemis* sagt, wovon
 3 Arten unterscheidet, welche auch *Leulanthemis*, *Leulanthemon*,
anthemis, *Chamamelon* und *Melanthion* genannt werden. — Auch
 Diosc. de m. m. 3, 144 unterscheidet 3 Arten von *Anthemis*
 [*θεμίς*]. — Ob unter *πύρεθρον*, Diosc. 3, 78, *Anthemis*
pyrethrum, Linné, zu verstehen, möchte sehr zweifelhaft sein.

10) Gattung Garbe,

Achillea, Linné. — Von den in Betracht kommenden Arten wachsen jetzt *Achillea tomentosa*, Linné, *A. magna*, Allion., *A. Millefolium*, L., in Griechenland wild; — dieselben nebst *A. Ptarmica*, L., in Nord-Italien. Die Schafgarbe, *A. Millefolium*, L., heißt daselbst *achillea*, *millefoglio*, *millefoglio*; die Bertram-Garbe (Nies-Garbe), *A. Ptarmica*, L., heißt *sternutella*, *tarmica*.

Diosc. de m. m. 2, 191. Die Nies-Garbe [*παρμηκή*]⁹⁾ ist ein kleiner Strauch mit vielen dünnen Ästen, zahlreichen, dem des Olivenbaums ähnlichen Blättern. Das kleine Blüthenköpfchen riecht scharf, erregt Niesen, und davon kommt der Name.

Diosc. de m. m. 4, 36. Die Garbe [*ἀχιλλεῖος*] heißt auch *Sideritis* [*σιδηρίτις*], ihre Blätter schmecken etwas bitter, riechen nicht unangenehm; an der Spitze steht eine Dolde [*σκιάδιον*], deren Blüthen weiß, oder purpurroth, oder gelb sind. Die Pflanze dient als Arznei.

Diosc. de m. m. 4, 101. Die Schafgarbe [*στρατιώτης χιλιόφυλλος*] ist ein kleiner Strauch, dessen Blätter wie Federn aussehen. Die Lappen [*ἐκφυσίς*] der Blätter sind kurz und eingeschnitten. Die Blüthen der Dolde stehen dicht, sind klein und weiß. Die Pflanze wächst auf etwas rauhen Aedern und vorzüglich an Fußsteigen. Sie leistet gegen Blutflüsse, Geschwüre und Fisteln treffliche Dienste.

Plin. 25, 5, 19. Achilles, Schüler des Chiron, hat eine Pflanze entdeckt, mit welcher er Wunden heilen wollte, weswegen sie *achilleos* genannt wird. Zuerst soll er damit den Telephus hergestellt haben. Manche nennen die Pflanze auch *panaces heraclea*, Andre *sideritis*; bei den Römern heißt sie *millefolium*.

11) Gattung Santolina,

Santolina, Linné. — Es kommen hier 5 in Süd-Europa hier und da wild vorkommende Arten in Betracht, die Cypressen-Santolina, *Sant. Chamäcyparissus*, L., welche die bekannteste und auch bei uns oft in Gärten zu sehen ist; ferner *S. viridis*, Willd.; *S. Squarrosa*, Willd.; *S. rosmarinifolia*, L.; *S. leucantha*, Bertolon.

⁹⁾ *Παρμηκή* heißt Niesen erregend.

Diosc. de m. m. 3, 26. Die Santolina [*ἀβρότονον*], die man weibliches Abrotonon nennt, ist ein baumartiger Strauch, dick, mit Blättern, die, wie bei dem See-Weißfuß [*σέριφος*], eingeschnitten sind. Die Blüthen sind goldfarbig und stehen dultig [*κορυμβώδες*] an der Spitze. Sie erscheinen im Sommer, und einen angenehmen, etwas beschwerenden Geruch, schmecken bitter. Gesagte soll von der sicilianischen Santolina gelten.

Diosc. de m. m. 3, 122. Die See-Santolina [*γναφάλον*] ¹⁾ hat weiße, weiche Blätter, die man statt kurzer Welle *σαλον*, *γνώφαλον*] gebraucht.

Plin. 27, 10, 61. Die See-Santolina [gnaphalion, näzelon] hat weiße, weiche Blätter, welche man zum Ausstopfen Polster gebraucht.

Plin. 21, 21, 92. [Abrotonon.]

12) Kamille,

Matricaria Chamomilla, Linné. — In Griechenland häufig jetzt *χαμομηλέα* genannt; — in Italien ebenfalls sehr häufig *camamilla*, *camomilla* genannt. — Vielleicht ist der *εὐάνθεος* Hippocrates de mul. morb., p. 722, tom. 2, ed. Kühn, Kamille; und eben so die *ἀνθεμὶς* mit weißen Strahlenblüthen Diosc. 3, 144; ferner die *anthemis* des Plin. 22, 21, 26.

13) Mutterkraut,

Pyrethrum Parthenium, Persoon (*Matricaria Parth.*, — In Griechenland häufig, jetzt *ἀσπρόκχι* genannt; — Italien häufig wild und in Gärten, *matricale doppio* genannt. Vielleicht ist diese Pflanze gemeint, wo Theophr., Hist. pl. 7, 1, und wo Diosc. 3, 145 vom *παρθένιον* spricht. — Plin. 30, 104 sagt vom parthenion: „Einige nennen es auch *Feu-er*, Andre *Amaratum*, Celsus nennt es *Perdicium* und *Muralis*. Wächst in Gartenzäunen, blüht weiß, riecht wie ein Apfel, schmeckt scharf, dient als Heilmittel.“

14) Wermuth,

Artemisia Absinthium, Linné. — Wächst in Griechenland, Italien und im Pontus wild, heißt in Griechenland jetzt

¹⁾ *Santolina maritima*, Huds. (*Athanasia mar.*, L.).

ἀψινθία, in Italien assenzio und assenzio romano. — So bei den Alten Wermuth im Pontus erwähnt wird, kann auch die unsrer Wermuth sehr ähnliche Artemisia pontica, L., gemeint sein.

Theophr., H. pl. 9, 17, 4. Manche Leute behaupten, daß die Schafe bei uns keine Wermuth [ἀψινθιον] fressen; im Pontus thun sie es aber, werden davon fetter und schöner, und verlieren, wie Einige sagen, die Galle ⁸⁾).

Cato de r. r. 159. [Absinthium ponticum.]

Colum. de r. r. 12, 35. [Ponticum absinthium.]

Diosc. de m. m. 3, 23. Die Wermuth [ἀψινθιον] ist äußerst bitter, allgemein bekannt. Die beste wächst im Pontus und in Kappadocien auf dem Taurus-Gebirge. Sie erwärmt, zieht zusammen, befördert die Verdauung, und ist in vielen Fällen ein wichtiges Heilmittel. Man versetzt auch die schwarze Schreibtinte mit Wermuth, weil sich dann die Mäuse nicht dran wagen.

Plin. 27, 6, 28. Es gibt mehrere Arten von Wermuth [absinthium, auch apsinthium geschrieben]; die sogenannte santonische kommt aus einer gallischen Landschaft ⁹⁾, die pontische aus dem Pontus, wo die Schafe sich damit mästen, aber die Galle verlieren. Die pontische Wermuth ist die beste, weit bitterer als die italienische, hat aber ein süßes Mark. Dieses äußerst nützliche Kraut ist allgemein bekannt und zu sehr vielen Heilzwecken in Gebrauch. Es wird auch bei den Latinischen Festen in Rom verwendet, wo vierspännige Wagen am Kapitolium um die Wette fahren. Wer da den Sieg errungen hat, trinkt Wermuth, wahrscheinlich weil unsere Vorfahren geglaubt haben, Gesundheit wäre eine recht ehrenwerthe Belohnung.

Aelian., Hist. an. 5, 27. [Ἀψινθιον.]

15) Eberreiß,

Artemisia Abrotanum, Linné. — Wird jetzt in Griechenland und Nord-Italien nicht mehr gefunden, dagegen oft in Gärten gezogen, πικρόθανος und abrotano genannt.

Theophr., H. pl. 6, 1, 1. Zu den holzigen, kleinblättrigen

⁸⁾ ? — ⁹⁾ Die Santoner wohnten in Aquitanien. Daß die santonische Wermuth eine von der Artemisia Absinthium verschiedene Art sein konnte, geht aus Diosc. 3, 25 hervor, er sagt, „sie sei der Wermuth ähnlich, aber etwas bitter“.

ern [φρυγανιόν], welche zu Kränzen gebraucht werden, gehört der Eberreiß [ἀβρότονον].

Colum. de r. r. 6, 7, 3. Das Bauchweh verliert sich beim Vieh, vorzüglich bei Maulthieren und Pferden, augenblicklich, wenn es schwimmende Enten sieht ¹⁰⁾; als Arznei thut ihm aber ein Misch von zarten Lorbeerblättern und Eberreiß [abrotanum] wohl.

Diosc. de m. m. 1, 60. Eberreißöl [ἐλαιον ἀβροτό-
νον] wird bereitet, indem man in Olivenöl, welches mit Gewürzen
angereicht ist, auch Eberreißblätter thut, und dann durch Seihen abtrennt.

Diosc. de m. m. 3, 26. Das Eberreiß [ἀβρότονον ἄρρεν]
dünnere Reiser [κληματώδες, λεπτόκαρπον], wächst häufig in
Kappadocien, dem asiatischen Galatien, und bei Hierapolis in Syrien,
als Arznei.

16) See-Beifuß,

Emisia maritima, Linné. — In Griechenland und Ita-
lien hier und da am Seestrande wild.

Diosc. de m. m. 3, 24. Der See-Beifuß [ἀψίνθιον
άσσιον], von Manchen auch Seriphos genannt, wächst häufig in
Kappadocien auf dem Taurus-Gebirge, auch bei Taphosiris ¹¹⁾ in
Ägypten. Die Leute gebrauchen dort die Pflanze statt der Oliven-
ge. Man benutzt sie auch als Arznei, und in Kappadocien zur
Seife.

Plin. 27, 7, 29. Eine Art Wermuth [absinthium] wächst
am Meere und wird von Manchen Seriphon genannt. Der beste
wächst bei Taphosiris in Aegypten, und die Priester der Isis
tragen einen Zweig davon feierlich vor sich her zu tragen.

17) Feld-Beifuß,

Emisia campestris, Linné. — Von Sibthorp in Karien und
Lydien, in Griechenland aber noch von niemand gefunden; —
ganz Nord-Italien heimisch.

Diosc. de m. m. 3, 117. [Ἀρτεμισία ἔχουσα λεπτότερα
λα.]

18) Gold-Immortelle

(Tausendfüßler, Stöckas-Gnaphalium, Immortelle, Goldblume), Gnapha-

¹⁰⁾ ? — ¹¹⁾ Ohnweit Alexandria.

Gold-Immortelle [*ἐλειόχρυσος*] bekränzt, und sich Salbe aus einem Gefäße von gebiegnem Golde einreibt. Sie hat aber eine goldfarbne Blume, ein weißliches Blatt, eilichen, harten Stamm, eine oberflächliche, dünne Wurzel.

Theocrit., Idyll. 1, v. 30. Der Becher ist von Gold-Immortellen [*ἐλίχρυσος*] umkränzt.

Theocrit., Idyll. 2, v. 78. Ihr Haar war von Gold-Immortellen [*ἐλίχρυσος*], ihre Brust glänzend.

Nicander, Ther., v. 625. [*Ελίχρυσον.*]

Diosc. de m. m. 4, 57. Die Gold-Immortelle [*χρυσάνθεμον*] wird auch Chrysanthemon [*χρυσάνθεμον*] und *leucanthemon* [*λευκάνθεμον*] genannt, und dient zur Bekränzung der Götterbilder. Die Pflanze bildet ein hartes, aufrechtes, weiß-grünes Stängelchen; die Blätter sind schmal, von einander entfernt, denen der *solina* [*ἀβρότονον*] ähnlich. Die Dolden [*σκιάδιον*] ¹²⁾ glänzend-goldgelb, gerundet, trocknen Trauben [*κόρυμβος*]; die Wurzel ist dünn. Die Pflanze wächst an rauhen Stellen an den Ufern der Gießbäche. Man gebraucht sie als Arznei auch zwischen die Kleider, um diese vor fressendem Gewürm zu schützen.

Plin. 21, 11, 38; 21, 25, 96. Die goldglänzende weiß hängenden Blüthen der Gold-Immortelle [*heliochrysos*, *chrysanthemon*] werden nie, dienen zur Bekränzung der Götterbilder, und namentlich hat Ptolemäus, König von

lien häufig, dort ὀγγυράς, hier senecione, calderugia, a calderugia, solleccione genannt.

Theophr., H. pl. 7, 7, 1; 7, 7, 4; 7, 10, 2. [Her-
on.]

Diosc. de m. m. 4, 95. Das Gemeine Kreuzkraut γέρον, welches auch Erethites [ἐρεθίτης] heißt, hat einen hohen, röthlichen Stamm mit vielen, tief eingeschnittenen Blättern, gelben Blüten, welche sich bald spalten und im Verblühen zerfallen in sogenannte Haarkronen [πάππος] übergehen. Die Pflanze ist bei den Griechen deswegen Erigeron, weil die Blüten im Jahre [ἥρ] wie altersgraue Haare aussehen [τριχοειδῶς ποιοῦν] ¹³⁾. Die Pflanze wächst vorzugsweis auf Mauern und um die Orte, dient als Arznei.

Plin. 25, 13, 106. Das Erigeron heißt bei den Römern senecio [senecio]. Umzieht man diese Pflanze mit einem Schwerte, ist sie dann aus, berührt damit einen Zahn, spuckt dreimal aus, setzt sie dann wieder so an ihrer Stelle ein, daß sie leben bleibt, soll der berührte Zahn späterhin nie weh thun. Die Pflanze ist reich und sieht so aus wie der Edel-Samander [trixago] ¹⁴⁾; Stämme sind röthlich; sie wächst auf Ziegeldächern und Mauern.

Griechen haben sie Erigeron genannt, weil sie schon im Frühjahre altersgrau wird.

20) Feld-Ringelblume,

Helianthus arvensis, Linné. — In Griechenland heimisch und γράϊος τ' ἀγρόχρε genannt. — In Italien unter dem Namen rancio selvatico und fiorrancio campestre wild wachsend.

Virgil, Eclog. 2, v. 50. [Luteola caltha.]

Colum. de r. r. 10, v. 97. [Flaventia lumina calthä.]

Colum. de r. r. 10, v. 307. [Flammeola caltha.]

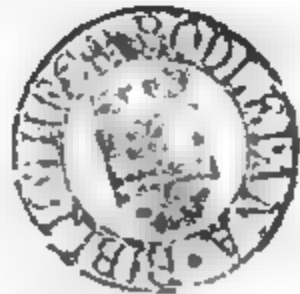
Plin. 21, 6, 15. [Caltha.]

21) Klette,

Lappa, Linné. — In Griechenland selten, πλατέα oder πλατυμαντύλιδα genannt. — In ganz Italien häufig, barba genannt.

¹³⁾ Der Name kommt von ἥρ und γέρον, Greis.

¹⁴⁾ Tenacium Chamædrys, Linné.



Diosc. de m. m. 4, 105. Die Klette [*ἄρακτον*], welche auch *Prosopis* und *Prosopion* heißt, hat Blätter wie ein Kürbis [*κολοκύνθη*], jedoch größer, härter, dunkler und haarig. Der Stamm ist weißlich, die Wurzel groß, inwendig weiß, auswendig schwarz. Sie dient zu Heilzwecken.

Plin. 24, 18, 16. Die Klette [*lappa canaria*] wird mit Wegerich [*plantago*] und Garbe [*millefolium*] in Wein abgerieben, und diese Mischung heilt Krebsgeschwüre, wenn man alle 3 Tage den Verband löst. Um Schweine damit zu heilen, muß man sie ohne Eisen ausgraben, in's Saufen thun, und muß, wie Manuskript vorschreiben, beim Ausgraben sagen: „Dies ist das Kraut Argemone, von Minerva für die Schweine, welche davon fressen, zum Heilmittel bestimmt.“

Plin. 25, 9, 66. [*Persolata, arcion.*]

Galen. de simpl. med. 6, 59. [*Ἄτερον ἄρακτιον, ὃ δὲ καὶ προσωπίδα καλοῦσιν.*]

22) Mastixdistel,

Atractylis gummifera, Linné (*Acarna gummifera*, Willd.). — Jetzt in Griechenland selten wild, *κεφάλια* genannt. — Diese Pflanze liefert ein mastixähnliches Gummiharz, welches ärmere Leute statt Mastix kauen.

Theophr., H. pl. 6, 4, 3. [*Ἰξίνη.*] 9, 1, 3. [*Ἰξία ἢ ἐν Κρήτῃ.*]

Diosc. de m. m. 3, 8. Die Mastixdistel [*χαμαίλεον λευκός*] heißt auch *Ixia* [*Ἰξία*]¹⁵⁾, weil sich an den Wurzeln eine Masse findet, die zäh ist wie Vogelleim. Die Weiber gebrauchen sie wie Mastix. Die Pflanze dient als Arznei, kann dagegen, mit Getreideschrot, Wasser und Del zusammengeknetet, Hunde, Schweine und Mäuse tödten.

Plin. 22, 18, 21. Manche nennen die Mastixdistel [*chamaeleon*] auch *ixia*. Es gibt davon 2 Arten. Die hellere hat mehrere Blätter, kriecht auf der Erde hin, richtet ihre Stacheln wie ein Igel empor¹⁶⁾, hat eine süß schmeckende Wurzel und einen sehr starken, unangenehmen Geruch. In manchen Gegenden erzeugt die Pflanze in den Blattachseln eine klebrige Masse, weswegen sie auch *Ixia*

¹⁵⁾ *Ἰξός* heißt Vogelleim. — ¹⁶⁾ Diese Beschreibung ist richtig.

ie Frauen benutzen die genannte Masse wie Mastix. Thais ist die Pflanze davon, daß ihre Blätter die Farbe je nach n, auf dem sie steht, wechseln, so daß sie hier schwarz, da blau, anderwärts safrangelb oder in andrer Farbe erscheinen.

23) Kornblume,

a Cyanus, Linné. — In Griechenland jetzt sehr selten, in Italien häufig unter der Saat, floraliso, fiordaliso, io, battisecola und ciano genannt.

1. 21, 8, 24. Die Kornblume [cyanus] hat den Namen von ihrer Farbe ¹⁷⁾.

1. 21, 11, 39. Die Kornblume [cyanus] dient zu

24) Centaurenkraut,

a Centaurium, Linné. — Auf den Höhen der südlichen Gebirge Italiens wild.

sc. de m. m. 3, 6. Das Centaurenkraut [κενταύ-] nennen Einige auch Narce [νάρκη], u. s. w.

25) Saflor,

us tinctorius, Linné. — Diese Pflanze ist wohl aus nach Aegypten und von da nach Europa gewandert, um Färberei und Heilkunde zu dienen. — In Griechenland die Frauß sagt, in neuerer Zeit nur versuchsweise gebaut und heißt ἀσφοῦρι und σαφλανόνι; — in Italien wird wenig gebaut, und cartamo, grogo, zaffrone, zafferano aracinesco genannt.

scor. de m. m. 4, 187. Der Saflor [κνίκος] hat eingeschnittne, rauhe, dornige Blätter; die Stämme werden dick und tragen olivengroße Köpfe. Die Blüthen sind safranfarbig, die Samen sind weiß und rothbraun, länglich und kantig. Die Wurzel wird gegessen; die Samen dienen als Arznei, ihr Saft bringt Milch zum Gerinnen.

a. 21, 15, 53. [Cnicus, auch cnecos geschrieben.]

26) Doldentraubiger Karthamus,

us corymbosus, Linné. — In Griechenland häufig χαμαιλέων und ὀμβρέλα genannt.

—
άνθος, cyaneus, dunkelblau.

Theophr., H. pl. 9, 12, 2. [Χαμαιλέον μέλας.]

Diosc. de m. m. 3, 9. [Χαμαιλέον μέλας.]

27) Wolliger Carthamus,

Carthamus lanatus, Linné. — In Griechenland häufig wild, jetzt τῆς γυναικας τ' ἀτράχτι genannt; — in Nord-Italien ebenfalls häufig, ceceprete, scardiccione genannt.

Theophr., H. pl. 6, 4, 6. [Ἀτρακτυλὶς und φόνος.]

Diosc. de m. m. 3, 97. [Ἀτρακτυλὶς.]

Plin. 21, 16, 56. [Atractylis und phonos.]

28) Eselsdistel,

Onopordon Acanthium, Linné. — In Griechenland häufig wild, jetzt ἀγκάθια; — in ganz Nord-Italien ebenfalls häufig und scardiccione genannt.

Diosc. de m. m. 3, 16. [Ἀκάνθιον.]

Plin. 24, 12, 66. [Acanthion.]

29) Artischocke,

Cynara Cardunculus, Linné (als deren Abart Cynara Scolymus, Linné, zu betrachten). — In Griechenland, wo sie jetzt ἀγκυράρα heißt, nicht wild, wohl aber für die Küche gebaut; — eben so in Nord-Italien, wo sie cardo, carciofo domestico und mazzaferrata heißt.

Theophr., H. pl. 6, 4, 10. Die Artischocke [κάρτος] ist nur in Sicilien, aber nicht in Griechenland zu finden. Sie ist übrigens ein ganz eigenthümliches Gewächs, denn es kommen unmittelbar aus der Wurzel Stämme, die sich auf die Erde legen; das Blatt ist breit und dornig. Solche Stämme nennt man eigentlich Ratten [κάρτος]. Schält man sie, so sind sie dann essbar, schmecken jedoch etwas bitter. Man bewahrt sie in Salzwasser auf. Die Pflanze treibt auch einen andren Stamm, der aufrecht emporsteigt und Pternix [πτέρνιξ] heißt. Auch dieser ist essbar, wird jedoch nicht aufbewahrt. Das Fruchtbehältniß [περικάρπιον], worin der Samen liegt, ist seiner Gestalt nach distelartig [ἀκανθώδης]; nimmt man aber die mit Haarkrone versehenen [παπνώδης] Samen weg, so bleibt eine essbare Masse, welche dem Palmenhirn [ἐγκέφαλον τοῦ φοίνικος] ähnlich ist; man nennt sie Stalias [σταλίας].

Colum. de r. r. 11, 3, 14 u. 28. [Cinara.]

Plin. 19, 8, 43, u. 20, 23, 99. [Carduus.]

Galen. de al. fac. 2, 51 (tom. 6, pag. 656, ed. Kühn).

Artischocke wird vom Volke *κινάρα*, von vornehm thuenenden *κινάρα* genannt. Sie erzeugt, wenn sie genossen wird, schlechte, vorzüglich wenn sie schon zu holzig geworden, denn sie ent- alsdann schon von selbst einen galligen Saft. Am besten ist es, es roh zu essen, wobei man Olivenöl, Fischsülze, Wein, Fenchel und Koriander zusetzt.

Athen., Deipn. 2, 83 (t. 1, p. 271, ed. Schw.). Phänias im fünften Buche seines über die Pflanzen handelnden Werkes von der dornigen Pflanze sicilischen Stakts [*κάκτος σικελική*] ¹⁸⁾, welche Theophrastus im sechsten Buche seiner Pflanzenkunde erwähnt. — Die Pflanze, welche beide Stakts nennen, ist dieselbe, welche bei den Römern, die nicht weit von Sicilien wohnen, *cardus* [*κάρδος*] heißt, bei den Griechen aber *Cinara* [*κινάρα*]. — Ueber diese Pflanze sagt Epicharmus ¹⁹⁾, der sie zu den eßbaren Gemüsen zählt: „Mohn, Fenchel und dorniger Stakt“ [*μήκων, μάρathon, τραχέες κάκτοι*]; „gut mit Fett geschmelzt und mit Gewürzen versetzt, ist er angenehm; kommt er aber allein auf die Tafel, so weise ich die Thür.“ Epicharmus nennt den Stakt noch an zwei andren Stellen.

Athen., Deipn. 2, 84. Sopater von Paphos, welcher zur Zeit Alexander's, Sohns des Philippos, und bis zur Zeit des zweiten ptolemäischen Königs gelebt, nennt die Pflanze *Cinara* [*κινάρα*].

Ptolemäus Evergetes, König von Aegypten, Schüler des Philosophen Aristarch, sagt im zweiten Buche seiner Schriften: „In der Gegend von Berenice in Libyen ist der Fluß Pethon; in dessen Umgegend die Artischocke [*κινάρα*] sehr häufig wächst. Alle Soldaten, die bei mir hatte, sammelten sie, reinigten sie von Stacheln, vertrockneten sie, und boten auch mir davon an.“

Pallad. de r. r. 3, 24, 2; 4, 9, 1. Im Februar oder März sät man die Artischocke [*carduus*]; sie liebt einen gedüngten Boden, ist aber in einem festen sicherer gegen Maulwürfe

¹⁸⁾ Artischocke. — ¹⁹⁾ Auf Kos geboren, später aber in Syrakus wohnend; in dorischer Mundart schreibend, auch Epicharmus Siculus genannt, und als sicilianischer Zeuge aufgeführt.

und andre feindliche Thiere. Man legt die Samen bei zunehmenden Mond in ein schon vorbereitetes Beet, je $\frac{1}{2}$ Fuß weit von einander entfernt. Verkehrt darf man die Samen nicht legen, denn sie geben sonst schwache, krumme, harte Stämme; auch tief dürfen sie nicht in die Erde kommen. Man faßt sie daher mit 3 Fingern, treibt die bis zum ersten Gelenk in die Erde, und deckt dann die Samen leicht zu. Später muß fleißig gejätet, auch, im Falle großer Hitze, bewässert werden. — Bricht man den Samen, bevor man sie legt, die Spitzen ab, so bekommen die Pflanzen keine Stacheln. — Befeuchtet man die Samen 3 Tage lang mit Lorbeeröl, Kardendöl, Opobalsamum²⁰⁾, Rosensaft, Mastixöl, trocknet sie und legt sie dann, so entstehen Pflanzen, welche den Geschmack des angewandten Mittels haben. — Jedes Jahr trennt man die jungen Triebe vom alten Stocke, und läßt ihnen dabei etwas Wurzel. Die Blüthenköpfe, wenn Samen man zur Aussaat sammeln will, muß man mit einer Decke versehen, damit Sonne und Regen die Samen nicht verdirbt; auch muß man solchen Samenpflanzen alle jungen Triebe nehmen.

Pallad. de r. r. 11, 11, 1. Im Oktober werden die Artischocken [carduus] gepflanzt. Dabei schneidet man den Wurzel die Spitzen ab, taucht sie in Mist, pflanzt sie je 3 Fuß von einander, damit sie sich ausbreiten können, steckt 2 bis 3 zusammen in eine fußgroße Grube, und düngt sie gegen den Winter oft an trocknen Tagen mit Asche und Mist.

Geopon. 12, 39. Pflanzte man die Artischocken [xanthos] im November, so geben sie schon im Frühjahr Frucht; pflanzt man sie aber im Frühjahr, so geben sie dieselbe erst im nächsten Jahr, wobei zugleich die Pflanzen dünner, die Früchte kleiner ausfallen. Um neue Pflanzen zu bekommen, schneidet man Sprossen von alten mit einer scharfen Spitze ab, nimmt ihnen die Wurzelspitzen, und setzt sie in frisch gegrabenes, mit altem Mist gedüngtes Land, das dann im Sommer fleißig bewässert wird. Die Pflanzen werden wohlriechend, wenn man sie aus Samen zieht, der 3 Tage in einer wohlriechenden Flüssigkeit gelegen. Um dornenlose Pflanzen zu haben, reibt man die Spitzen der Samen an einem Stein ab. Einen Lorbeergeschmack nimmt die Artischocke an, wenn man eine Lorbeerwurzel durchbohrt, in die Höhlung den Artischockensamen steckt, und die Frucht

²⁰⁾ Melabalsam.

n den Boden bringt. Ohne Dornen wachsen die Artischocken, man eine Salatwurzel [*ρίζα Ἀρτιόχνης*] schält, klein hakt, samen in der Masse verbirgt und mit ihr in den Boden bringt. Räuse sind sehr begierig nach Artischockenwurzeln, und kommen er, um sie zu fressen. Man hält sie ab, indem man die Wurzel mit Wollse umwickelt, oder sie mit Schweinsmist oder Feigenhe bedeckt. Um süß schmeckende Artischocken zu ziehen, weicht die Samen, bevor sie gelegt werden, in Honig.

30) Gattung Distel,

ius, Linné. — Disteln dieser Gattung und ähnlicher werden n Alten häufig unter dem Namen *ἄκανθα*, *carduus* u. s. w. it; aber es ist mir keine Stelle bekannt, wo mit Gewißheit ben werden könnte, welche Art gemeint sei.

31) Golddistel,

mus, Linné. — Von zwei hierher gehörigen, um das Mit- r wachsenden Arten, *Scolymus maculatus*, Linné, und *Sc. nicus*, L., werden noch jetzt die jungen Triebe gegessen. Hesiod., *Opera et dies*, v. 580. In der heißen Jahres- sühet die Golddistel [*σκόλυμος*] und singt die Citade. Theophr., *H. pl.* 6, 4, 7. Die Wurzel der Golddistel [*μοσ*] ist gekocht und roh eßbar, und merkwürdiger Weise zu der wo die Pflanze blüht, am besten. Wird sie trocken, so gibt sie Saft von sich. Die Blüthezeit fällt in die Sonnenwende. Diosc. *de m. m.* 3, 14. [*Σκόλυμος*.] Plin. 22, 22, 43. [*Scolymus*.]

32) Cichorie,

orium *Intybus*, Linné. — In ganz Griechenland sehr , wild, *πικαλίδα* und *ραδίκια* genannt, und die frischen Blätter ist, wie Fraas berichtet, ein äußerst beliebtes Gemüse. — In Italien ebenfalls wild, auch auf Feldern gebaut, *cicoria* und *chio* genannt. — Haben die Alten schon die aus Ostindien iende Endivie, *Cichorium Endivia*, Linné, gekannt, so ist denfalls in den Beschreibungen und Benennungen nicht deutlich der Cichorie geschieden. Jetzt wird sie in Griechenland gebaut und *ἡμερα ραδίκια* genannt; in Italien wird sie

unter dem Namen endivia, endivia maggiore in Gärten für die Küche gezogen.

Theophr., H. pl. 7, 11, 4. Die cichorienartigen Gewächse sind alle sommergrün und haben wurzelständige Blätter [*κίχουριώδη πάντα ἐπειριόφυλλα καὶ ῥιζόφυλλα*]. Die Cichorie [*κίχόριον*] selbst hat einen großen Stamm und viele Aeste; er ist zäh, schwer zu theilen, und dient zum Binden. Die Wurzel ist lang, schwer zu vertilgen, auch kommen aus ihr Seitentriebe, und so ist sie schwer auszurotten. Hat man die Cichorie abgeblattet [*ἐκλαχασθαι*], so treibt sie von Neuem, und bis in den Herbst pflegt ein Trieb nach dem andren zu blühen.

Varro de r. r. 3, 10, 5. Man säet für die Gänse Cichorien [*herba quā vocatur seris*], treibt sie aber nicht darauf, weil sie die Blätter theils zertreten, theils so viel fressen würden, daß sie sterben. Man schneidet deswegen die Blätter selbst für sie ab und gibt ihnen davon ihre richtige Portion.

Virgil., Georgic. 4, v. 120. [Intubum.]

Horat., Od. 1, 31, 17. [Cichoreum.]

Colum. de r. r. 8, 14, 2. [Genus intubi, quod αἰών Græci appellant.]

Colum. de r. r. 10, 111. Cichorie [intybum], die den übersättigten Gaumen behagt.

Diosc. de m. m. 2, 159. Es gibt 2 Arten von Cichorien [*σέρις*], die wilde, welche man auch Bitris [*πιτρίς*] oder Cichorie [*κίχόριον*] nennt, und die zahme, welche breitere Blätter hat und besser schmeckt. Auch von dieser in Gärten gebauten zahmen hat man 2 Sorten: die eine ist breitblättrig und dem Salat ähnlicher [*θριδακιδέστερος*], die andre schmalblättrig und ziemlich bitter. Alle haben etwas Zusammenziehendes, erfrischen, sind dem Magen zuträglich, was ganz besonders von den wilden Pflanzen gilt. Man gebraucht sie auch äußerlich zu Umschlägen.

Plin. 19, 8, 39. [Intubum.]

Plin. 20, 8, 29 u. 30 u. 31. Die Cichorien [intubum] haben Heilkräfte. Manche nennen die wild wachsenden ambula; in Aegypten heißen die wilden cichorium, die zahmen seris; letztere sind kleiner und saftiger. — Die Magier behaupten, wer sich mit dem Saft einer ganzen Cichorie [cichorium] und Olivenöl einreibe, der werde anmuthiger und erreiche seine Wünsche leichter. Aus diesen

unde nennen Manche die Pflanze auch Chreston²¹⁾, Andre Panion²²⁾. — Die wild wachsende Cichorie heißt auch Hedypnois²³⁾.

Pallad. de r. r. 11, 11, 1. Im Monat Oktober säet man Cichorien [intybum]. Sie lieben einen feuchten, lockren Boden, und man weist ihnen ein ebnes Beet an, damit die Wurzeln durch Regengüsse entblößt werden.

Geopon. 12, 28. Die Cichorie [σέρις] ist, mit Essig gegen, dem Magen gesund, heilt auch allerlei Uebel, sichert auch vor Muthweh, wenn man am Tage nach dem Neumond, indem man sie isst, schwört, man wolle weder Cichorien noch Pferdefleisch essen.

33) Löwenzahn,

Leontodon Taraxacon, Linné. — In Griechenland sehr gemein, heißt πικραράκη; — in Italien überall, tarassaco genannt.

Theophr., H. pl. 7, 7, 1; 7, 8, 3; 7, 11, 3 u. 4. Der Löwenzahn [ἀφάκη, auch ἀπάτη und ἀπάπη geschrieben²⁴⁾] ist bitter, läßt sich nicht essen, blüht früh [πρωιανθής], altert schnell, die Haarkrone fliegt davon [ἀποπαπποῦσθαι]. Es folgt jedoch im ganzen Winter und das Frühjahr hindurch bis zum Sommer keine neue Blume.

Plin. 21, 15, 52. Der Löwenzahn [aphace] wird bei Aegyptiern gegessen; er treibt im Winter und im Frühjahr immer neue Blumen, aber jede welkt schnell dahin.

34) Safranblättriger Bodsbart,

Agropogon crocifolius, Linné. — Sibthorp fand ihn auf Cypern; — er wächst auch an mehreren Orten Italiens wild.

Theophr., H. pl. 7, 7. Zu den Gemüsen rechnen Einige Bodsbart [τραγοπώγων], welcher auch Kome [κόμη] heißt, eine Wurzel lang und süß ist, dessen Blätter denen des Safrans ähnlich, jedoch länger sind. Der Stamm ist kurz; auf ihm steht ein großer Kelch [κάλυξ], und die Spitze bildet die graue Haarkrone [ππος], von welcher die Pflanze Bodsbart [τραγοπώγων] heißt.

Diosc. de m. m. 2, 172. Der Bodsbart [τραγοπώγων]

²¹⁾ Brauchbar. — ²²⁾ Alles beherrschend. — ²³⁾ Wohlriechend.

²⁴⁾ Der Zweifel an der Richtigkeit der Schreibart ἀφάκη ist dadurch entzogen, daß dieses Wort bei Theophrast auch die Pflanze bedeutet, welche Linné Cyprus Aphaca nennt.

heißt auch Tetrapogon und Rone. Der Stamm ist kurz, die Blätter sind wie bei dem Safran, die Wurzel ist lang, süß; an der Spitze steht ein großer Kelch, und aus diesem kommt eine große Haartrommel, von welcher der Name dieser essbaren Pflanze stammt.

35) Bitterkrautartiger Bodsbart,

Tragopogon picroides, Linné (*Arnopogon picroides*, W.). — Wächst jetzt in Griechenland und Italien wild.

Diosc. 3, 65. [*Ιεράκιον τὸ μέγα.*]

Plin. 21, 15, 52. [Come, *tragopogon*.]

36) Gänsedistel,

Sonchus oleraceus, Linné. — Wächst in Griechenland und heißt jetzt *σόγχος*; — wächst auch in Italien, wo sie *cicerbita* und *sonco* heißt, und jung gegessen wird.

Diosc. de m. m. 2, 158. Es gibt 2 Arten von Gänse-disteln [*σόγχος*]; die eine ist mehr wild und stachelig, die andre zarter und essbar. Der Stamm ist ziemlich hohl, zuweilen rötlich; die Blätter sind am Rande hier und da eingeschnitten. Der Saft thut dem kranken Magen wohl u. s. w.

Plin. 22, 22, 44. Die Gänse-distel [*sonchus*], welche Sokrates in den Schriften des Kallimachos dem Theseus vorsetzt, wird gegessen, und zwar ebensowohl die hellfarbige als die dunkelfarbige Sorte. Beide wären dem Salat [*lactuca*] ähnlich, wenn sie nicht dornig wären. Ihr Stamm ist ellenhoch, kantig, inwendig hohl, und läßt bei Verletzung reichlich Milch fließen. Als Speise ist die Pflanze gesund, wird auch gegen allerlei Krankheiten empfohlen.

37) Gartensalat,

Lactuca sativa, Linné. — Vaterland unbekannt. Wird in Griechenland unter dem Namen *μαρούλιον* und *μαρούλι*, — in Italien unter dem Namen *lattuga* und *lattuca* häufig in Gärten gezogen.

Hippocrates de diäta 2, pag. 686 ed. Kühn. Der Salat [*θριδάξ*] kühlt sehr, bevor er saftig ist, und schwächt den Körper etwas.

Theophr., H. pl. 7, 4, 5. Die weiße Sorte des Salats [*θριδακίνη*] ist süßer und zarter als die dunkle; übrigens kennt man noch 3 Sorten.

Theophr. de causis plant. 2, 20, tom. 1, p. 426, ed. Schneider. [*Θριδάξ*.]

Horat., Satir. 2, 4, v. 59. [Lactuca.]

Celsus de med. 2, 32. Salat [lactuca] bewirkt im Sommer, wenn sein Stamm von Milch strotzt, ruhigen Schlaf.

Colum. de r. r. 11, 3, 25. [Lactuca.]

Diosc. de m. m. 2, 164. Der Gartensalat [*Θριδάξ* *επος*] behagt dem Magen, bewirkt ruhigen Schlaf, erzeugt Milch. Kocht gibt er mehr Nahrung als roh. Wer am Magen leidet, ist wohl, ihn ungewaschen zu verzehren. Zu oft gegessen schwächt die Augen. Man bewahrt ihn auch in Salzwasser auf. Hat er seinen Stamm getrieben, so bekommt sein Saft Eigenschaften, die denen des Wilden Lattichs²⁵⁾ ähnlich sind.

Plin. 19, 8, 38. [Lactuca.]

Martial., Epigr. 11, 53, v. 5. Ich lade dich hiermit, lieber Julius, zum Abendessen, und dieses wird mit Salat [lactuca] beginnen.

Martial., Epigr. 13, 11. Unsere Vorfahren pflegten ihr Abendessen mit Salat zu schließen; ich möchte wissen, warum wir damit beginnen.

Sueton. de Octaviano 77. Wenn Kaiser Augustus durstig war und doch kein Getränk zu sich nehmen wollte, so laute er ein süßes Gurke, oder eine Salatstange [lactuculæ thyrsus], oder eine frische, weinsaure Obstart.

Galen. de alim. facult. 2, 40 (tom. 6, p. 624, ed. Kühn). Alle Aerzte haben den Gartensalat [*Θριδάκην*] allen andren müssen vorgezogen, weil er bessere Säfte erzeugt. Gewöhnlich verzehrt man ihn, so lang er noch jung ist, roh; sobald er aber immer in Samen gehn will, pflegt man ihn zu kochen, und mit Olivenöl, Essig und andren Zusätzen zu genießen. Hat man schlechte Lungen, so kocht man ihn auch schon, bevor er Stengel treibt. Als ich älter zu werden begann und das richtige Maß der Zeit schlafend verbringen wollte, war ich theils durch die Gewohnheit, Nachts zu schlafen, theils weil im Alter der Schlaf von selbst oft fehlt, nur dadurch im Stande, mir den nöthigen Schlaf zu verschaffen, daß ich endlich eine Portion gekochten Salates verspeiste.

²⁵⁾ *Lactuca virosa*, Linné.

Athen., Deipn. 1, 12 (tom. 1, pag. 26, ed. Schweigh.). Aristoxenus, der Philosoph von Cyrene, war ein entseßlicher Schwelger, begoß auch Abends seinen Salat [*σπινάκιον*] mit Meth, holt ihn dann am andren Morgen, und sagte, er zöge in seinem Garten grüne Honigluchen.

Athen., Deipn. 2, 80 u. 81. [*σπινάκιον*.]

Flavius Vopiscus de Tacito imperatore 11. Kaiser Tacitus trank und speiste sehr mäßig; nur Salat aß er viel, um sich einen recht sanften Schlaf zu verschaffen.

Pallad. de r. r. 2, 14. Den Gartensalat [*lactuca*] kann man das ganze Jahr hindurch säen, wenn der Boden fett und gedüngt ist und bewässert werden kann. Ehe man die Pflanzen versetzt, beschneidet man die Wurzeln und bestreicht sie mit flüssigem Mist. Zwischen den Salatpflanzen darf man nicht mit der Hade jäten, sondern muß es mit der Hand thun. Sie werden breiter, wenn man sie entfernt von einander setzt, oder wenn man, so wie sie beginnen, einen Stamm zu treiben, diesem einen leichten Einschnitt gibt, und einen Erdklumpen oder ein Ziegelftück darauf legt. Sie sollen weiß werden, wenn man feinen Sand auf die Blätter streut, und sie dann zusammen bindet. — Wird Salat durch die Schuld des Wetters, oder des Samens schnell hart, so zieht man ihn aus, und pflanzt ihn neu, worauf er zart wird.

Um dem Salat einen gewürzhaften Geschmack zu geben, verfährt man so: Man höhlt eine von den kleinen Kugeln des Schafmistes aus, legt in die Höhlung einen Samen von Salat, Kreisse [*nasturtium*], Basilienkraut [*ocimum*], Kofka [*eruca*] und Rettig [*radix, raphanus*], wickelt dann die Kugel in Mist, und gräbt sie nur flach in recht guten Boden. Keimen die Samen, so treibt der Rettig gleich eine starke Wurzel, die andren wachsen nach oben, und der Salat nimmt ihren Geschmack an. — Andre erreichen denselben Zweck folgendermaßen: Sie ziehen eine Salatpflanze aus dem Boden, rupfen die Wurzelblätter ab, bohren an jeder Stelle, wo ein Blatt gefressen, ein Löchlein, setzen einen der genannten Samen, den des Rettigs ausgenommen, hinein, überstreichen das Ganze mit Mist, und pflanzen die Salatpflanze wieder. — Uebrigens ist zu bemerken, daß der Salat seinen Namen *lactuca* von der vielen Milch [*lac*] hat, die er enthält.

Geopon. 12, 13 u. 14. Der fleißige Genuß des Garten-

salats [θρίδαξ] wirkt der Augenschwäche entgegen, auch schließt der Salat, vorher gegessen, auf Reisen gegen die böse Wirkung des verschiedenen Wassers, verhindert auch, vor Wein genossen, die Trunkenheit. — Der Salat wird wohlriechend, wenn man auf das Samenkorn, woraus man ihn zieht, einen Drangentern [κίτρολον σπέρμα] legt. Genießt man Salatsamen in Wasser, so bewirkt er einen ruhigen Schlaf. Dasselbe thun die genossenen, oder die heimlich unter das Bett gelegten Blätter; diese müssen in letzterem Falle so liegen, daß die vom Stamme gerissenen Stellen nach den Füßen des Kranken hin gerichtet sind ²⁶⁾).

Geopon. 12, 14. Man nehme eine Kugel von Ziegen- oder Schafmist, höhle sie aus, schiebe einen Samen von Salat, einen von Sellerie [σέλινον], von Kolla [εὐζωμιον], von Basilienkraut [ὠκμιον] oder von andren Küchenpflanzen so in die Höhle, daß sie dicht zusammen liegen, stecke die Kugel in eine Grube, die 8 Querfinger tief und mit lockrem Mist ausgelegt ist, werfe lockre Erde darauf, gieße allmählig Wasser zu, fahre mit Besprengen fort, wenn die Samen aufgegangen sind, und so bekommt man einen Salat, der mit den übrigen Pflanzen fest verwachsen ist. — Andre Gärtner verfahren so, daß sie 2 oder 3 Ziegen- oder Schafmistkugeln klein stoßen, die Samen der Masse beismischen, die Masse in ein feines Tuch schlagen, und dieses in den Boden bringen.

38) Giftlattich,

Lactuca virosa, Linné (wovon *L. Scariola*, L., nur Abart). — In Griechenland selten; — in Italien an vielen Orten wild, *lattuga velenosa*, *lattuga selvatica*, *scariola* genannt.

Diosc. de m. m. 2, 165. Der wilde Lattich [ἀγρία θρίδαξ] ist dem Gartensalat [ἡμερος θρίδαξ] ähnlich, hat aber einen stärkeren Stamm, hellere, größere und rauhere Blätter, schmeckt bitter. An arzneilicher Kraft kommt er dem Mohn [μήκων] nahe, weswegen auch Manche seinen Saft dem Opium [μηκώνιον] beismischen.

39) Feder-Lattich,

Lactuca coriacea, Schultz. — In Ost-Griechenland häufig, und ἀγρια μαρούλια genannt.

²⁶⁾ ?

Galen. de alim. facult. 2, 40 (tom. 6, p. 626, ed. Kühn).
Der wilde Salat [*Θριδακίνη λάχανον ἄγριον*.]

40) Knorpelsalat,

Chondrilla juncea, Linné. — In Griechenland nicht selten, jetzt *χονδρός* genannt; — in ganz Italien häufig, *lattugaccio*, *lattajola* genannt.

Theophr., H. pl. 7, 11, 4. [*Χόνδρυλλα*.]

Diosc. de m. m. 2, 160. Der Knorpelsalat [*χονδρίλλα*], welchen man auch Eichorie [*κιχώριον*] und Seris [*σέρις*] nennt, trägt an den Zweigen bohnen große Klümpchen einer massig-ähnlichen Masse, welche zu Heilzwecken gebraucht wird, wozu auch die ganze Pflanze dient. — Es gibt auch noch eine andre Art von Knorpelsalat, die man *socht*²⁷⁾.

Plin. 22, 22, 45. [*Condrium*, *chondrylle*, auch *chondrille* geschrieben.]

I. Familie Kürbis-Pflanzen, Kurbiteen.

1) Gattung Zaunrübe,

Bryonia, Linné. — Es kommen hier 3 Arten in Betracht: α) die Schwarzfrüchtige Zaunrübe, *Br. alba*, L., welche jetzt in Griechenland selten ist und *ἀγριόκλημα* heißt, in ganz Italien dagegen häufig vorkommt und *vite bianca*, *zucca selvatica* genannt wird. — β) Die Rothfrüchtige Zaunrübe, *Br. dioca*, L., hier und da in Italien zu finden. — γ) Die Kretische Zaunrübe, *Br. cretica*, L., im südlichen Peloponnes und auf den griechischen Inseln häufig, *ἄγρια κολοκυτιὰ* und *ἀγριόκλημα* genannt.

Nicander, Theriac., v. 858. [*Βρυωνίς*.]

Colum. de r. r. 6, 4, 3; 12, 7, 1. [*Vitis alba*.] 10, v. 250. [*Bryonia*.]

Diosc. de m. m. 4, 180. Die Rothfrüchtige Zaunrübe [*ἄμπελος λευκή*], welche auch *Bryonia* [*βρυωνία*], *Ophiolepis* [*ὀφιοστάφυλος*], *Chelidonium* [*χελιδόνιον*], *Melothron* [*μέλωθρον*], *Psilothron* [*ψιλωθρον*], *Archegostis* [*ἀρχέζωστις*], *Echegostis* [*ἐχέζωστις*] und *Redrostis* [*ρέδρωστις*] heißt, hat fast denselben

²⁷⁾ *Chondrilla ramosissima*, Smith, nach Graes, Seite 199.

che Zweige, Blätter und Widelranken [ἐλίξ] wie der zahme Weinstock, aber Alles ist haariger. Der Strauch schlingt sich in die beschriebenen Sträucher, und packt sie mit seinen Widelranken. Die Frucht rothgelb, steht in Trauben, und dient, um Felle von Haaren zu reinigen. Die jungen Triebe [ἀσπράγος] und die übrigen Theile der Pflanze werden vielfach als Arznei angewandt.

Diosc. de m. m. 4, 181. Die Schwarzfrüchtige Zaunrübe [ἄμπελος μέλαινα] heißt auch Schwarze Bryonia und Chiron's einstod- [Χειρώνειος ἄμπελος], hat ebenfalls in Trauben stehende Früchte, die anfangs grün sind, später aber schwarz werden. Die jungen Sprossen können als Speise gekocht werden. Die Wurzel wirkt wie die der Rothfrüchtigen Zaunrübe.

Plin. 23, 1, 16. Die Rothfrüchtige Zaunrübe [vitis ba] heißt auch bei den Griechen Ampeloleute, Staphyle, Melocicon, Psilothron, Archezosis, Redrostis und Mados. Die große, röhre, rettigähnliche Wurzel treibt spargelartige Sprossen, die man als Speise kochen kann. Die Pflanze wird vielfach in der Heilkunst angewendet.

Plin. 23, 1, 17. Die Schwarzfrüchtige Zaunrübe [vitis nigra, quam proprie bryoniam vocant], heißt auch Chironia, Synalanthé und Apronia, ist der vorigen bis auf die Farbe ähnlich, u. s. w.

2) Springgurke,

Tomordica Elaterium, Linné (Ecbalium Elaterium, Rich.); γραιγογούριον und γαιδαρογούριον der Neugriechen; cocomero sinino und elaterio der jetzigen Italiäner. — In Griechenland und Italien wild.

Theophr., H. pl. 7, 6, 4. [Σίκυος ἄγριος.]

Theophr., H. pl. 9, 14, 1. Von allen Arzneien behält das Elaterion [ἐλατήριον] seine Kraft am längsten, und ist je reiner je besser. Ein Arzt, der weder Prahler noch Lügner war, hat berichtet, er hätte zweihundertjährige von wunderbarer Heilkraft zum Leben erhalten. Die Ursache der langen Dauer ist die Feuchtigkeithaltigkeit. Man legt die frisch zerschnittne Springgurke in feuchte Asche; trocknet da nicht, sondern ist noch nach fünfzig Jahren im Stande, Wasser auszulöschen. Keine Arznei soll so sicher Erbrechen bewirken als diese.

Nicander, Theriac., v. 866. [Σίκυος ὑγρότερος.]

Diosc. de m. m. 4, 152. Die Springgurle [*σίκυσ ἄγριος*] unterscheidet sich nur dadurch von der zahmen Gurle [*ἡμερος σίκυς*], daß ihre Früchte viel kleiner und länglichen Eichelu ähnlich sind; die Wurzel ist weiß und groß. Die Pflanze steht auf Schutt und Sand, bildet einen Busch von bitterem Geschmack; und wird vielfach als Arznei verwendet. — Das sogenannte Elaterium [*ἐλατήριοιον*] bereitet man aus der Frucht [*καρπὸς*] der Pflanze folgendermaßen: Man wählt Früchte [*σίκυσ*], die aufspringen, so wie sie berührt werden, pflückt sie, und läßt sie eine Nacht lang ruhig liegen. Am folgenden Tage legt man einen Durchschlag mit kleinen Löchern über ein Gefäß, befestigt ein Messer über diesem so, daß die Schneide nach oben steht, faßt die Früchte mit beiden Händen, zerschneidet sie, drückt den Saft aus, und reibt das Uebrige so auf dem Durchschlag, daß die fleischigen Theile hindurch gehn. Was oben bleibt, wird mit süßem Wasser befeuchtet, ausgepreßt und dann weggeworfen. Der gewonnene Saft wird nun gequirlt, mit Leinwand bedeckt, und an die Sonne gestellt. Er verdickt sich da, und man gießt die obenauf schwimmende Feuchtigkeit ab. Man verfährt auch noch anders.

Plin. 20, 1, 2 u. 3. Die Arznei, welche man aus der Springgurle [*cucumis silvestris*] bereitet, heißt Elaterium, u. s. w.

3) Gurle,

Cucumis sativus, Linné. — Vaterland Süd-Asien. — Wird jetzt in Griechenland häufig gezogen und *σικυὰ* oder *ἄγγουριά* genannt; in Italien ebenfalls häufig und unter den Namen *cetriolo*, *cetriuolo*, *citriuolo*, *trecciolo* bekannt.

Von der Gurle, der Melone, dem Kürbis ist schon bei der Gärtnerei viel die Rede gewesen; deswegen werden sie hier nur kurz abgehandelt.

Hippocrat. de diät. 2 (tom. 1, pag. 689, ed. Kühn). [*Σίκυος*.]

Theophr., H. pl. 7, 4, 1. [*Σίκυος*.]

Virgil., Georg. 4, v. 122. [*Cucumis*.]

Colum. de r. r. 10, v. 234. [*Cucumis*.]

Colum. de r. r. 11, 3, 48. [*Cucumis*.]

Diosc. de m. m. 2, 162, u. 4, 152. Die Gurle [*σίκυσ ἡμερος* und *σίκυον ἡμερον*] gibt eine gesunde, kühlende Speise. — Ihre Wurzel kann gerieben als Brechmittel dienen.

Plin. 19, 5, 23. [Cucumis.]

Galen. de al. facult. 2, 6 (p. 567 ed. Kühn). [Σίκυς.]

Athen., Deipn. 3, 4. [Σικυός, σίκυς, σικύδιον.]

Pallad. de r. r. 4, 9, 7. Im März säet man die Gurken [cucumis], und zwar fern von einander. Man ziehet für sie Furchen von $1\frac{1}{2}$ Fuß Tiefe, 3 Fuß Breite, und läßt zwischen diesen Furchen einen Raum von 8 Fuß wüßt, damit sie sich auf ihm ausbreiten können, denn die dort wachsenden Unkräuter schaden ihnen nicht. Weicht man die Kerne, bevor sie gelegt werden, in Schafsmilch und Honigwasser, so bekommt man süß schmeckende, weiße Gurken. Lang und zart werden sie, wenn man ein offnes Gefäß mit Wasser so stellt, daß es 2 Handbreit tiefer als die Pflanzen kommt; sie treiben eilig nach diesem Wasser hin. — Manche schieben eine Gurkenblüthe mit einem Stüdchen der Ranke [viticula], worauf sie steht, in ein Stüd Pfahlrohr, dem sie zuvor alle Knoten durchbohrt haben, und so entsteht eine Gurke von ungeheurer Länge²⁸⁾. — Die Gurkenpflanze hat solche Furcht vor Olivenöl, daß sie sich wie ein Haken biegt, um einem neben ihr stehenden Gefäß voll Del auszuweichen. So oft es donnert, wendet sich die Gurke, als wäre sie erschrocken²⁹⁾. — Schließt man eine am Stamme stehende Gurkenblüthe in eine irdne Form, deren Inneres das Gesicht eines Menschen oder Thieres vorstellt, so wird auch die Gurke in ihr dieselbe Gestalt annehmen, wie Gargilius Martialis behauptet.

Geopon. 12, 19. Will man Kürbisse [κολοκύνθη] und Gurken [σίκυς] ziehen, welche keinen Samen in sich tragen, so verfährt man also: Man bedeckt ein frisches Rankenende [κληματις ἤτοι ἀκρέμων] der Pflanze so mit Erde, daß es nur noch mit der Spitze heraussteht; und wenn diese wieder gewachsen ist, gräbt man sie wieder ein, und so zum dritten Mal. Zugleich schneidet man, außer dem genannten Endtrieb, alle sich über die Erde erhebenden Ranken ab; so werden die Früchte, die man bekommt, keine Samen enthalten. — Man kann auch dadurch samenlose Früchte erzielen, daß man Samen, bevor man sie in die Erde steckt, 3 Tage lang in Sesamöl legt. — Um früh Früchte zu bekommen, thut man mit Dünger vermischte, gesiebte Erde, die feucht ist, gegen Beginn des Frühlings

²⁸⁾ Die Ranke bleibt an ihrer Pflanze, die Gurke wächst in die Höhlung des Rohrs. — ²⁹⁾ Thut's nicht.

nebst Samen in Töpfe, stellt diese, so oft die Sonne scheint, die Luft warm ist, oder ein lauer Regen fällt, in's Freie, trägt sie vor Sonnenuntergang wieder in's Haus, begießt sie so viel als nöthig, und gräbt die Töpfe, sobald die Jahreszeit warm ist, in ein Gartenbeet. Man bekommt eher Früchte, wenn man die Zweigspitzen abschneidet. — Um die Gurken dahin zu bringen, daß sie sich lang strecken, setzt man 5 bis 6 Quersfinger breit von ihnen ein Gefäß voll Wasser hin. Um dieses zu erreichen, dehnen sie sich. Hat aber das Gefäß kein Wasser, so wenden sie sich wieder rückwärts. So gierig sind sie nach Nässe, und so sehr scheuen sie die Trockenheit. — Die Früchte nehmen auch jede beliebige Gestalt an, wenn man sie in irdne Formen bindet. Eben so füllen Gurken und Kürbisse ein Stück Pfahlrohr (*καλαμος*) aus, welches man der Länge nach theilt, aushöhlt, und um die junge Frucht bindet. — Will man Gurken haben, die nicht wässerig sind, so füllt man vor dem Legen der Kerne die untre Hälfte der für sie bestimmten Grube mit Spreu oder trockenem Meißig aus, füllt die Grube vollends mit Erde und gießt nicht.

Um Gurken frisch zu erhalten, legt man sie in süße, nicht veränderte Hefen weißen Weines, füllt das Gefäß ganz, legt den Dedel auf und verstreicht ihn. Auch in Salzlake halten sie sich gut. Eben so kann man sie in ein Gefäß thun, an dessen Boden sich etwas Essig befindet, der sie jedoch nicht berührt; das Gefäß wird dann so verstrichen, daß vom Inhalt nichts verdampfen kann. — Kürbisse kann man dadurch vor dem Verderben schützen, daß man sie abnimmt, während sie noch zart sind, klein hackt, mit kochendem Wasser übergießt, über Nacht in's Freie stellt, dann in starke Salzlake bringt.

4) Schlangengurke,

Cucumis anguinus, Linné. — Vaterland unbekannt.

Varro de r. r. 1, 2, 25. Um Wanzen zu vertreiben, bestreicht man die Betten mit Wasser, worin Schlangengurken [*cucumis anguinus*] liegen.

Colum. de r. r. 2, 9, 10. Um den auszusäenden Weizen vor Ungeziefer zu schützen, befeuchtet man ihn vorher mit Wasser, das mit dem Saft und der zerriebnen Wurzel der Schlangengurke [*cucumis anguinus*] gemischt ist.

Colum. de r. r. 7, 10, 5. Kranke Vieh läßt man einen Tag lang dursten und hungern, und gibt ihm dann zerriebne Wurzeln der Schlangengurke in's Wasser.

5) Melone

(Küdermelone), *Cucumis Melo*, Linné. — Stammt aus Süd-Asien, wird in Süd-Europa häufig im Freien gezogen, heißt in Griechenland jetzt *πεπόνια*, in Italien *popone*, *melone*, *ellone*.

Hippocrat. de diät. 2 (tom. 1, pag. 689, ed. Kühn). [*πέπων*.]

Diosc. de m. m. 2, 163. [*Πέπων*.]

Plin. 19, 5, 23. [Pepo und melopepo.]

Galenus de alim. facult. 2, 5 (pag. 566, ed. Kühn). [*τηλοπέπων*.]

Athen., Deipn. 2, 78 (p. 263 ed. Schweigh.). [*Πέπων*, *εὐὸς σπερματίας*, und *σικνὸς πέπων*.]

Pallad. de r. r. 4, 9, 6. Im März werden die Kerne der Melonen [*melo*] gelegt, und zwar je 2 Fuß von einander entfernt; das Erdreich muß gut bearbeitet sein, und sandiges hat den Vorzug. Vor dem Regen werden die Samen 3 Tage lang in Meth oder Milch geweicht, dann erst getrocknet. Hierdurch bekommen die Früchte einen lieblichen Geschmack. Wohlriechend werden sie, wenn die Samen viele Tage lang zwischen trocknen Rosenblättern gelegen haben.

Geopon. 12, 20. [*Μηλοπέπων*.]

6) Koloquinte,

Cucumis Colocynthis, Linné. — In Süd-Asien heimisch, äußerst bitter, als Arznei heftig wirkend.

Diosc. de m. m. 4, 175. Die Koloquinte [*κολοκύνθις*] heißt auch Ziegen-Kürbis [*κολόκυνθα αἰγός*], Bittergurke [*σικύα πικρά*], alexandrinischer Kürbis. Die Blätter sind denen der zahmen Gurke ähnlich; die Frucht ist wie ein mittelmäßiger Ball, sehr bitter, dient als Arznei.

Plin. 20, 3, 8. [*Colocynthis*.]

7) Kürbis,

Cucurbita Pepo, Linné. — Aus Süd-Asien. Jetzt in Griechenland und *κολοκύτι* und *κολοκύτια*, in Italien *zucca* genannt.

Hippocrat. de diäta 2 (p. 687 ed. Kühn). [*Κολοκύνθη*.]

Theophr., H. pl. 1, 11, ferner 7, 1. [*Κολοκύνθη*.]

Colum. de r. r. 11, 3, 48. [*Cucurbita*.]

Diosc. de m. m. 2, 161. [*Κολόκυνθα*.]

Plin. 19, 5, 24. [*Cucurbita*.]

Athen., Deipn. 2, 53 (tom. 1, pag. 225, ed. Schweigh.). Der Athenienser Euthydemus nennt in seinem Buche über die Gemüse den Kürbis [*κολοκύντη*] indische Gurke [*σικύα Ἰνδική*], weil die Samen aus Indien bezogen worden. Die Bewohner von Megalopolis nennen den Kürbis Sychonia [*σικωνία*]; Theophrast behauptet, es gebe verschiedene Kürbissorten [*οὐκ εἶναι ἓν μέρος ἰδέας*], und davon wären die einen besser, die andern schlechter. Menodorus, Schüler des Erasistratos, sagt, eine Sorte von Kürbissen [*κολοκύντη*] werde indische, aber auch Sikya [*σικύα*] genannt, und diese werde vorzugsweise gekocht, der Gemeine Kürbis aber werde auch gebraten. Bei den Knidiern werde der Kürbis bis auf den heutigen Tag Indike genannt. Die Hellenpontier nennen die langen Sikya, die runden aber Kolokynte. Dioskles sagt, die schönsten und besten Kürbisse wüchsen bei Magnesia. Diphilus sagt: „Der Kürbis [*κολοκύντη*] gibt wenig Nahrung, ist leicht zu verdauen, erzeugt gesunde Säfte, bekommt am besten mit Wasser und Essig, macht bessere Säfte, wenn er eingemacht ist, verdaut sich gekocht am besten.“ Auch Mnesitheos hält es für gerathen, den Kürbis gekocht zu verzehren. — Die Attiker nennen den Kürbis nur Kolokynte, wie z. B. Hermippus sagt: „Du fragst, wie groß sein Kopf ist? — Er ist so groß wie eine Kolokynte.“

Athen., Deipn. 2, 78 (tom. 1, 1, p. 264, ed. Schw.). Phrynias sagt: „Die Gurke [*σίκυος*] und die Melone [*πέπων*] werden, wenn sie noch zart sind, sammt dem Fruchtstiel, jedoch ohne die Samen gegessen; von den reifen ißt man nur das Fleisch. Der Kürbis [*κολοκύντη*] ist roh nicht eßbar, wohl aber gekocht oder gebraten.“

Athen., Deipn. 9, 14 (t. 3, p. 376 ed. Schw.). Nikander von Kolophon sagt im zweiten Buche der Landwirthschaft, man könne die Kürbisse in Streifen zerschneiden, diese an Fäden reihen, an der Luft trocknen, und ferner im Rauche hängend aufbewahren, um für die Dienerschaft gekocht zu werden.

Pallad. de r. r. 4, 9, 16. Im März säet man die Kürbisse [*cucurbita*]; sie lieben einen fetten, feuchten, gedüngten, lockren Boden. Es ist eine Eigenthümlichkeit der Kürbisse, daß die Samen, die in ihrem Halse sitzen, lange, schmale Früchte geben; die im Bauche sitzenden geben dickere, die im Grunde sitzenden breite, wenn

: einwärts gelehrter Spitze gepflanzt werden. Werden die
en groß, so gibt man ihnen Stützen. Die Früchte, deren Sa-
an sammeln will, läßt man bis zum Winter an ihrem Stamme
hängen, nimmt sie alsdann ab, legt sie in die Sonne oder in
auch. Verfäht man anders, so verderben die Samen durch
3.

g. Familie Krapp-Pflanzen, Rubiaceen.

1) Klebkraut,

n Aparine, Linné; neugriechisch κολλητζάδα, italiä-
attacamani und appicamani. — In Süd-Europa wie bei
i lästiges Unkraut.

iosc. de m. m. 3, 94. Das Klebkraut [ἀπαρίνη],
auch Weinfrucht [ἀμπελόκαρπος], Nabelfrucht [ὀμφαλόκαρ-
Menschenfreund [φιλόανθρωπος] und Kleber [ἱξός] heißt, hat
nge, vierkantige, rauhe Zweige, quirlförmig [κυκλοτερώς] wie
rapp [ἐρυθρόδανον], stehende Blätter, weiße Blüthen, harte,
runde, in der Mitte nabelartig vertiefte Samen, und hängt
die Kleider. Die Hirten legen das Kraut so zusammen, daß
Milch durchseihen können; es dient auch als Arznei.

lin. 24, 19, 116; 27, 5, 15. [Aparine, omphalocarpos,
thropos.]

2) Wahres Labkraut,

n verum, Linné. — Wächst in Griechenland an feuchten
, in Italien an trocknen, heißt in letzterem gallio vero,
giallo.

iosc. de m. m. 4, 94. Das Labkraut [γάλιον] heißt
gallerion [γαλλέριον] und Galation [γαλάτιον], und hat diese
, weil es die Milch [γάλα] zum Gerinnen bringt. Die Pflanze
m Klebkraut ähnlich, hat aber gelbe Blüthen. Sie dient als

3) Krapp,

tinctorum, Linné. — In Griechenland und Italien
id angebaut, dort jetzt ριζάρι, hier robbia genannt.

iosc. de m. m. 3, 150. Der Krapp [ἐρυθρόδανον] heißt
reuthodanon, Teuthrion, Dralanos, Rinnabaris, bei den Rō-
labia passiva [ῥουβία πασίβα], bei den Tuskern Rappa minor
μίνωρ], bei den Aegyptern Sophobi [σωφοβί]. Die Wurzel
und dient zum Färben. Es gibt eine wilde und eine zahme

Sorte, wie z. B. bei Ravenna in Italien. Man säet den Krapp in Arien zwischen Olivenbäumen. Sein Anbau bringt sehr großen Gewinn. Die Stämme sind vierkantig, lang, rauh, denen des Klebtrauts [ἀπαρτή] ähnlich, aber in jeder Hinsicht größer und stärker. Die Blätter stehn sternförmig [ὡς περ ἀστέρες] um die Knoten des Stammes. Die Frucht ist rund, anfangs grün, später roth, endlich bei der Reife schwarz. Die Wurzel ist dünn, lang, roth, dient auch als Arznei.

Plin. 19, 3, 17. Der Krapp [rubia] ist zum Färben der Wolle und des Leders unentbehrlich, und sein Anbau bringt viel Gewinn. Für vorzüglich gut gilt der bei Rom gezogene, jedoch wird er auch fast in allen Provinzen angebaut. Man säet ihn wie die Richer-Platterbse [ervilia], doch wächst er auch wild. Der Stamm ist stachlig, gegliedert, die Blätter sitzen zu fünf im Quirl um die Knoten. Der Samen ist roth.

Plin. 24, 11, 56. Der Krapp [rubia] heißt auch Erythrodanum und Ereuthodanum, dient zum Färben der Wolle, zum Gerben, zu Arznei.

L. Familie Geißblatt-Pflanzen, Lonicereen.

1) Selängerjelieber.

In Griechenland und Italien wachsen die 2 Arten wild, welche man bei uns häufig in Gärten sieht, das Italiänische Selängerjelieber, *Lonicera Caprifolium*, Linné, und das Deutsche Selängerjelieber, *L. Periclymenum*, L.; sie heißen beide jetzt in Griechenland ἀγριόκλημα; in Italien heißt die erstgenannte Art caprifolio und madreselva, die zweite periclimeno.

Daß sich das περικλύμενον, Diosc. de m. m. 4, 14, das clymenon des Plin. 25, 7, 33, dessen periclymenos 27, 12, 94 auf diese Pflanzen beziehen solle, ist durchaus unwahrscheinlich. Noch weniger können sie mit dem κλύμενον des Diosc. 4, 13 gemeint sein. — Auch die κυκλάμινος ἑτέρα des Diosc. 2, 194 paßt nicht hierher.

2) Schlingbaum

(Wolliger Schneeball), *Viburnum Lantana*, Linné, in ganz Italien häufig, viburno, lantana, lentaggine genannt; die Ruten wegen ihrer Zähigkeit sehr geschätzt, noch mehr aber in Italien die Wurzeln, weil die Leute dort aus ihnen (wie aus den Früchten des

Loranthus europaeus) den Vogelklee fochen. Aus der Mistel, **Viscum album**, L., fochen sie feinen.

Virgil, Eclog. 1, v. 26. [Lentum viburnum.]

3) Laurustin,

Viburnum Tinus, Linné; an verschiedenen Orten Italiens wild, auch oft in Gärten gezogen, jetzt tino und lauro tino genannt.

Plin. 15, 30, 39, u. 17, 10, 11. Den Laurustin [tinus] halten Manche für einen wilden Lorbeer, Andre aber für einen besondern Baum; jedenfalls ist er an Farbe ganz vom ächten Lorbeer verschieden, denn er hat blaue Beeren.

4) Zwerg-Holunder,

Sambucus Ebulus, Linné. — In den Thälern des griechischen Hochgebirges wild und jetzt βουζιά genannt; — in Italien häufig, ebbio, sambuco erbale genannt.

Virgil, Ecl. 10, v. 27. Das Gesicht des Gottes Pan war mit den blutigen Beeren des Zwerg-Holunders [ebulus] gefärbt ³⁰⁾.

Colum. de r. r. 10, v. 10. [Ebulus.]

Diosc. de m. m. 4, 172. Der Zwerg-Holunder [χαμαιάκτη] ist eine Art Holunder [άκτη], aber niedrig, klein, fast krautartig; der Stamm ist vierkantig und gegliedert. Die Blätter haben einen starken, unangenehmen Geruch. An der Spitze des Stammes steht eine Dolde [σκιάδιον], welche sammt ihren Blüthen und Früchten denen des Gemeinen Holunders [άκτη] gleicht. Die Wurzel ist lang, fingersdick. Wird als Arznei gebraucht.

Plin. 24, 8, 35. [Chamaeacte, holeios.]

5) Gemeiner Holunder,

Sambucus nigra, Linné. — In Griechenland nicht gar häufig, κουφοξύλεα und bei den Albanesen σαμβούκο genannt; — in den Thälern Italiens häufig, sambuco, sambuco arboreo o montano.

Theophr., H. pl. 1, 6, 1; 3, 13, 4. Der Holunder

³⁰⁾ Der rothe Saft der Beeren des Zwerg- und Gemeinen Holunders diente auch Menschen, um Hände und Kopf zu färben. Siehe beim Gemeinen Holunder Theophr., H. pl. 3, 13. und Plin. 24, 8, 35.

[ἄκτις] wächst vorzugsweis am Wasser und an schattigen Stellen, jedoch auch anderwärts. Er ist ein Strauch, dessen heurige Ruthen [ῥάβδος ἐπέτειος] bis zum Abfallen der Blätter in die Länge, sodann aber in die Dicke wachsen; sie können bis 6 Ellen lang werden. Alte Stämme können so dick sein, wie ein Kopf sammt dem Hute. Aus den Ruthen kann man das Mark [ἐντερνώρη] stoßen; so macht man sich leichte Spazierstöcke. Getrocknet ist das Holz fest und dauerhaft. Die einzelnen Blätter³¹⁾ sind weich, gestreckt, denen des breitblättrigen Lorbeers ähnlich, aber größer; nach der Spitze verbünnen sie sich, und am Rande sind sie gesägt [κύκλω ἔχον χαραγμόν]. Das ganze Blatt hat einen gemeinschaftlichen Stiel [μίσχος]³²⁾, an dessen Seiten die einzelnen Blätter paarweis stehn, und außerdem befindet sich am Ende noch ein unpaariges. Das ganze zusammengesetzte Blatt fällt im Herbst zugleich ab. Die einzelnen Blüten sind weiß, und stehn auf getheilten Stielen; ihr Geruch ist angenehm, stark, lilienartig. Die Früchte sehen unreif röthlich, reif dagegen schwarz aus. Ihr Saft [ὕψοσις] ist weinfarbig, und dient den Leuten, um sich Hände und Kopf zu färben.

Plin. 24, 8, 35. Der Gemeine Holunder [sambucus] dient gleich dem Zwerg-Holunder [chamaeacte] vielfach als Arznei. Die Beeren wirken schwächer als die andren Theile, und werden auch zum Färben der Kopfhaare benutzt.

I. Familie Delbaum-Pflanzen, Oleaceen.

1) Olivenbaum

(Delbaum), *Olea europaea*, Linné. — Der wilde Olivenbaum wächst in Griechenland überall an dürrn Abhängen, ist der Stammvater des zahmen, wird von den Kengriechen *Agroelais* genannt; der zahme wird in reichlicher Menge gezogen, und gedeiht am besten an den Küsten. — Auch in Italien wächst der Olivenbaum vielfach wild, wird auch an günstigen Stellen in bedeutender Menge gezogen. Der Baum heißt *olivo*, die Frucht *oliva*.

Bei der großen Wichtigkeit, welche der Olivenbaum für die alten Griechen und Römer hatte, sprechen sie von ihm sehr oft und

³¹⁾ Hier sind nur die Blättchen gemeint, deren das ganze Blatt 3 bis 7 hat.

³²⁾ Jetzt Mittelnerv genannt, die mitten hinlaufende Fortsetzung des Blattstiels.

viel. Uns interessiert er weniger; daher möge hier ein kurzer Auszug genügen.

Homer., Odyss. 5, v. 236; 7, v. 116; 9, 320; 23, 190 u. s. w. [ἐλαίη]. Der Stiel der Art war von Olivenholz [στελείδον ἐλαῖνον]; im Garten des Alcinous standen reichlich tragende Olivenbäume; die Keule des Cyclopen Polyphemus war aus Olivenholz und ganz entsetzlich groß; das Bett, welches sich Odysseus in seiner Heimath eigenhändig gebaut, bestand aus Olivenholz, und war mit Gold, Silber und Elfenbein verziert.

Homer., Iliad. 23, v. 20; Odyss. 2, v. 339; 3, 466 u. s. w. Patroklus salbte die Mähnen seiner Streittruppe, wenn sie gewaschen worden, mit Olivenöl [ἐλαίου]; die Schatzkammer des Odysseus enthielt Gold, Silber, Kleider, Del und Wein; Telemachus ward gebadet, mit Del gesalbt, und dann mit schönen Kleidern bekleidet, so daß er wie ein unsterblicher Gott aussah:

Theophr. variis locis. [Ελαία.]

Cato de r. r. 44 u. 45. Das Beschneiden der Oliven-
plantage [olivetum] beginne 15 Tage vor der Frühlings-Nacht-
gleiche, und du kannst damit 45 Tage lang fortfahren. — Willst du
Stedlinge von Olivenbäumen [talea oleaginea] setzen, so schone
deren Rinde sorgfältig, und bringe sie in tief gegrabnes Land, mache
aber vorher kein Loch für sie mit einem Pflode, sondern treibe sie
lieber mit einem Hämmerchen hinein. Zu Stedlingen dienen dreijäh-
rige Aeste. Aus der Erde dürfen sie nicht über vier Quersfinger hoch
hervorstehn.

Varro de r. r. 1, 55. Bei der Olivenernte muß man
diejenigen Früchte [olea], welche man mit der Hand erreichen kann,
mit dieser pflücken; denn werden sie geschlagen, so wellen sie dann
bald und geben wenig Del. Was sich aber nicht mit der Hand er-
reichen läßt, muß lieber mit einem Rohre [arundo]³³⁾, als mit
einer Stange abgeschlagen werden, damit die Wunden nicht zu arg
werden. Bei dieser Arbeit darf man auch nicht von vorn gegen die
Zweige schlagen, damit man diese nicht abbricht.

Uebrigens werden die Oliven zu zweierlei Behuf geerntet,
theils nämlich zum Verspeisen, theils um Del zu gewinnen, mit dem
man sich auswendig und inwendig zu salben pflegt.

³³⁾ Arundo Donax, Linné.

Die zu Del bestimmten Oliven läßt man erst einige Tage auf Haufen liegen, damit sie mürbe werden; dann zerreibt man sie in der Delmühle unter einem rauhen, harten Stein. — Hat man die Haufen zu lange liegen lassen, so bekommt man stinkiges Del; man muß sie also lüften und wenden, wenn man sie nicht gleich verthun kann.

Aus den Oliven gewinnt man Zweierlei, erstens das Allen bekannte Del [oleum], und zweitens den Delabgang [amurca]. Viele Leute kennen den Nutzen dieser Flüssigkeit gar nicht, und lassen sie auf den Ader laufen, wodurch die Stelle schwarz und wegen des Uebermaßes unfruchtbar wird. Im rechten Maße angewandt, ist sie zu vielen Zwecken und besonders beim Aderbau sehr nützlich, denn man begießt damit die Wurzeln der Bäume, vorzüglich der Olivenbäume, auch überall die Aeder da, wo das Unkraut lästig wird.

Virgil., Georgic. 2, v. 420 seqq.; 3, v. 21. Der Olivenbaum [olca] bedarf keiner besondern Pflege, ist dem Frieden geheiligt. — Bei Festen bekränzt man sich mit Olivenzweigen.

Virgil., Aen. 8, v. 115. Als Aeneas den König Evander um freundliche Hülfe bat, hielt er einen Olivenzweig in der Hand.

Livius 21, 54 u. 55. Als Hannibal an der Trebia den Römern gegenüber sein Lager aufgeschlagen, ließ er das feindliche Heer an einem kalten Morgen durch seine Reiter aus dem Lager und dann durch den Fluß locken. Indessen ließ er im Lager seine Soldaten ein gutes Frühstück genießen und sich tüchtig mit Olivenöl [oleum] salben; dann überfiel er mit ihnen die hungrigen und vor Kälte und Nässe halb erstarrten Römer, und brachte ihnen eine fürchterliche Niederlage bei.

Colum. de r. r. 5, 8. Von allen Bäumen ist der Olivenbaum am Rang der erste, und erfordert dennoch den geringsten Aufwand. Für gewöhnlich trägt er nur ein Jahr um's andere; aber seine Früchte verdoppeln sich, wenn man ihn gut pflegt; anderseits bringt er doch auch dann einigen Nutzen, wenn man ihn viele Jahre lang vernachlässigt, und läßt sich durch bessere Pflege binnen Jahresfrist wieder in guten Stand setzen.

Es gibt viele Olivenarten, und gilt bei ihnen im Allgemeinen die Regel, daß die großen besser zum Verspeisen, die kleinen besser zu Del sind.

. Große Hitze und große Kälte ist allen Sorten schädlich. Man

Man pflanzt daher in heißen Gegenden diese Bäume am besten an nach Norden gelegenen Abhängen, in kälteren Gegenden gegen Süden. Tiefe Thäler und hohe Berge passen nicht für sie, sondern mäßige Hügel, wie man sie im Sabinerlande und im ganzen südlichen Spanien antrifft.

Die beste Erde für Olivendäume besteht aus einer Mischung von Thon und Sand mit kieseligen Untergrund. Auch ein festerer Boden ist brauchbar, aber reiner, namentlich nasser Thon, oder ganz karger Sand und Kiesel sind diesen Bäumen zuwider. Auf Getreideboden oder solchem, wo Erdbeerbäume [arbutus] oder Myrthen [myrtus] gestanden haben, gedeihen sie gut. Dagegen hinterlassen die hohen Eichenarten Wurzeln im Boden, welche auf die Olivendäume wie Gift wirken.

Colum. de r. r. 5, 9. Der Boden, worin man junge Olivendäume ziehen will [seminarium oliveti], wird 3 Fuß tief gegraben. Zu Stecklingen [talea] wählt man starke Zweige, sägt sie recht behutsam ab, gibt ihnen dann mit der Säge die Länge von 1½ Fuß, glättet oben und unten den Schnitt mit der Gartenhippe, zeichnet sie auch mit Röthel, damit sie späterhin richtig eingesetzt werden; denn verkehrt eingesetzt schlagen sie nicht leicht Wurzel; und thun sie es dennoch und wachsen dann freudig fort, so bleiben sie doch für immer unfruchtbar.

Man bestreicht jeden Steckling an seinem Ober- und Unterende mit einer Mischung von Mist und Asche, und legt ihn dann ganz in die Erde, so daß er 4 Finger breit lockere Erde über sich hat. Ist dies geschehn, so steckt man hinter jedes Ende des Stecklings einen Stab, bindet die Spitzen beider Stäbe zusammen, so können die Arbeiter immer wissen, wo der Steckling liegt, und ihn beim Hacken und Jäten leicht schonen. — Das Setzen der Stecklinge geschieht nach der Frühlings-Nachtleiche. Im ersten Jahre wird fleißig gejätet; im zweiten und dritten fleißig gehackt. In den zwei ersten Jahren beschneidet man die jungen Bäumchen nicht; im dritten aber nimmt man jedem alle Aeste bis auf zwei, und von diesen schneidet man im vierten Jahre den schwächsten weg. Bei solcher Abwartung sind die Stämmchen im fünften Jahre zur Verpflanzung geschickt. Sie wird im Herbst vorgenommen, zu einer Zeit, wo das Land trocken, oder im Frühjahr, wenn es naß ist, und zwar kurz bevor das Laub ausfällt.

Die Gruben für die jungen Bäume macht man schon ein Jahr vorher und zwar 4 Fuß breit und tief. Muß man sie kurz vorher machen, so brennt man sie wenigstens mit Stroh aus. Auf fettem Boden muß der Raum zwischen den Hauptreihen 60 Fuß, zwischen den Querreihen 40 Fuß betragen; auf magerem genügen 25 Fuß. Die Hauptreihen müssen von Ost nach West gerichtet sein, damit sie der Westwind im Sommer kühlen kann.

Beim Verpflanzen der Olivenbäume verfährt man folgendermaßen: Erst zeichnet man den Stamm mit Rothstein an der Südseite, damit man diese beim Einsetzen wieder nach Süden bringen kann. Man sticht dann in einer Entfernung von 1 Fuß rings um den Stamm in die Erde, zieht um die Stiche einen Graben, bindet den an den Wurzeln gebliebenen Erdballen mit dünnen Ruthen zusammen, so daß er fest bleibt, hebt ihn dann aus, umbindet ihn auch von unten, und bringt ihn in die Grube, in welche er gepflanzt wird. Bei trockenem Wetter muß man die verpflanzten Bäume begießen, und in den zwei ersten Jahren darf man sie nicht beschneiden. Dann nimmt man ihnen die unteren Aeste so weit weg, daß der größte Ochse sich an keinen stoßen kann.

Zwischen den Reihen der Olivenbäume wird jährlich gepflügt; allein man theilt die ganze Plantage so in zwei Theile, daß jeder nur ein Jahr um's andre mit Getreide besäet wird, während der andre brache liegt. Nur derjenige Theil trägt Oliven, welcher auch Getreide trägt; die Bäume des brache liegenden Theiles treiben nur in's Holz, und so bekommt der Besitzer jedes Jahr eine Oliven-ernte, während jeder einzelne Baum nur ein Jahr um's andre trägt, was ohnedem seiner Natur gemäß ist. Alle 3 Jahre werden die Olivenbäume mit Mist und Delabgang gedüngt. Alte überziehen sich in der Regel mit Moos [muscus]³⁴⁾, und tragen, so lange dieses nicht weggeschafft wird, weder Früchte noch gute Blätter. — Das Beschneiden alter Bäume ist etwa alle 8 Jahre vorzunehmen.

Es kommt auch vor, daß kräftig wachsende Bäume keine Früchte tragen. Man bohrt dann ein Loch in sie, und schlägt in dieses ein frisches Zweigstück vom wilden Delbaum [oleaster]. — Zuweilen liegt die Ursache der Unfruchtbarkeit im Erdreich; in diesem Falle lockert man den Boden rings auf, und bedeckt ihn mit Stall-

³⁴⁾ Sind Moose und Flechten gemeint.

Ist dieses Mittel nicht, so muß man versuchen, ihn durch Pfropfen bessern.

Wächst ein Ast des Olivenbaums zusehends besser als alle andern, so muß man ihn wegschneiden, weil sonst der ganze Baum stirbt.

Diosc. de m. m. 1, 29. Olivenöl [ἐλαιον].

Diosc. de m. m. 1, 136. Der wilde Delbaum [ἀγρίαία, κότινος, αἰθιοπικὴ ἐλαία].

Diosc. de m. m. 1, 137. Der zahme Delbaum [αία].

Diosc. de m. m. 1, 138. Eingemachte Oliven [ἐλαία λυμβάς].

Diosc. de m. m. 1, 139. Del vom wilden Olivenbaum [τὸ ἐκ τῆς ἀγρίας ἐλαίας ἐλαιον].

Diosc. de m. m. 1, 140. Delabgang [ἀμόρυγη] ist der Abgang des aus Oliven gewonnenen Oeles.

Diosc. de m. m. 1, 141. Unsere zahmen und wilden Olivenbäume schwißen verhärtende Tropfen [δάκρυον] aus, welche weißlich sind, keinen heißen Geschmack haben und nicht gebraucht werden. Die äthiopischen schwißen ähnliche Tropfen aus, die einen heißen Geschmack haben und zu Arznei dienen³⁵⁾.

Plin. 12, 17, 38. In Arabien trägt der Olivenbaum [olea] ein Harz, das auf Wunden gelegt und von den Griechen Ensimon genannt wird.

Plin. 14, 22, 29. Es gibt zwei Flüssigkeiten, welche dem menschlichen Körper sehr willkommen sind, innerlich der Wein, äußerlich das Olivenöl; beide stammen von Bäumen, aber der Wein ist jedenfalls entbehrlicher als das Del.

Plin. 15, 1, 1. Theophrastus behauptet, der Olivenbaum wachse nirgends über 40,000 Schritt vom Meere³⁶⁾. Fenestella³⁷⁾

³⁵⁾ In Italien nennt man diese Tropfen jetzt gommo de lecco.

³⁶⁾ Jedenfalls ist die Umgebung des Mittelmeeres seine Heimath, wo er auch am besten gedeiht. — An einzelnen Stellen wächst er allerdings auch in bedeutender Ferne von dem genannten Meere, wie schon Columella 5, 8, 5 behauptet, wie Gée in der Bibliothèque latine-françoise, par Pancoucke, tome 9, p. 439, beweist, so wie ich auch selbst eine gut gedeihende Olivenpflanze am Monte Salvatore bei Lugano gesehen. Auch auf den Hügeln bei Verona stehen bedeutende Plantagen. — ³⁷⁾ Fenestella starb unter der Regierung

sagt, zur Zeit des Tarquinius Priscus habe es in Italien, Spanien und Afrika noch keine Olivenbäume gegeben, während sie doch jetzt in Gallien und bis in die Mitte Spaniens zu finden sind. — Im Jahre Rom's 505, unter dem Konsulat des Appius Claudius und Lucius Junius, kosteten 12 Pfund Olivenöl nur ein As³⁸⁾, und 22 Jahre später, unter des Cnäus Pompejus drittem Konsulat, hatte Italien einen solchen Ueberfluß daran, daß noch welches in die Provinzen ausgeführt wurde. Zur Zeit des Hesiodus muß man's mit der Olivenzucht noch nicht weit gebracht haben, denn er behauptet, kein Mensch hätte von seinen Olivenplantagen Nutzen. Jetzt hat man dagegen für diese Bäume eigne Baumschulen, und erntet schon 2 Jahre nachdem man sie aus ihnen herausgenommen, Früchte.

Plin. 15, 1, 2. Es gibt verschiedene Sorten von Oliven. Virgil nennt die Orchites, RADIUS und Postia. Die Olivenernte folgt auf die Traubenernte, und die Behandlung des Deles ist anfangs schwieriger als die des Mostes. — Je reifer die Olive [bacca], desto fetter ist ihr Saft, aber desto schlechter schmeckt er. Die Zeit, wo Güte und Menge des Oels am besten in ihr vereinigt sind, wo man sie also am liebsten erntet, ist die, wo sie anfangen, dunkel zu werden, wo die Römer sie drupa, die Griechen drypetis nennen.

Plin. 15, 2, 3. Del, das über ein Jahr alt ist, schmeckt schlecht, was beim Weine nicht der Fall ist³⁹⁾.

Plin. 15, 3, 4. Gleich nach Beginn des Herbstes erntet man die frühreifen Oliven sorten; die dickschaligen läßt man bis zum März hängen, und mehrere von diesen fangen nicht einmal vor dem achten Februar an, eine dunkle Farbe zu bekommen. — Vom Baume genommene Oliven darf man nicht lange liegen lassen, da jeder Verzug die Delmasse in ihnen vermindert, dagegen die Schleimmasse vermehrt.

Plin. 15, 4, 5. Das Olivenöl hat die Eigenschaft, in die Haut gerieben den Körper zu erwärmen, gegen Kälte zu schützen, und die Hitze des Kopfes zu kühlen. Bei den Griechen steht auf den für

des Kaisers Liberius. Seine Behauptung bezog sich wohl nur auf den zahmen Olivenbaum. — ³⁸⁾ In das damalige As gemeint, so möchte es etwa 9 Elbbergroschen betragen haben; zu Plinius' Zeit galt es etwa 4 Pfennige.

³⁹⁾ Für den Handel reinigt man das Del jetzt künstlich, verschließt es dann auch luftdicht, so daß es sich lange gut erhält.

maßig bestimmten Plätzen Del, mit welchem sich ein Jeder umsalben darf. Auch der römische Staat erweist dem Olivenbaum die Ehre, indem sich die Ritter-Schaaren am 15. Juli mit dessen Kränzen kränzen, was auch die siegreichen Feldherrn bei Ovationen thun.

Plin. 15, 8, 8. Dem Delabgang [amurca] ertheilt Cato besondere Lobsprüche. Er räth, die Delfässer damit zu tränken, damit sie hernach nichts vom Del selbst einsaugen; auch soll man die Wunden, auf welchen gedroschen werden soll, damit tränken, um sie vor Rissen und vor Ameisen zu schützen. Man soll auch den Lehm der Wände, das Dach, den Estrich der Getreidespeicher, und den Kleidungsstoff mit Delabgang bestreichen, um Holzwürmer und andre Insekten abzuhalten. Er räth auch, die Samen der Feldfrüchte damit zu besprengen, einige Krankheiten der Thiere und der Bäume damit zu heilen, auch Federwerk und Achsen damit zu bestreichen, eiserne Gefäße damit einen Schutz gegen Rost und eine schönere Farbe geben, auch die hölzernen Gefäße und diejenigen thönernen, in welchen etwas aufbewahrt werden soll, damit zu tränken. Er sagt, Holz, das mit Delabgang getränkt sei, brenne ohne allen widrigen Geruch.

Plin. 16, 40, 76. Es kommen Fälle vor, wo ein Stein oder Ast eines andern Baumes in die Holzmasse eines Baumes gewachsen, und mit ihr verwächst. In Megara hat lange auf dem Markte ein wilder Delbaum [oleaster] gestanden, an welchen tapfere Krieger Waffen genagelt hatten, welche dann im Verlaufe vieler Jahre so überwachsen wurden, daß sie zuletzt ganz von der Rinde bedeckt waren.

Plin. 23, 3, 24 bis 39. Die verschiedenen Theile des Olivenbaums dienen zu Heilzwecken.

Pausanias 5, 15. Zu Olympia steht neben dem Tempel ein wilder Olivenbaum, welcher der Olivenbaum der schönen Jungfrau heißt, weil von seinen Zweigen die Kränze für die olympischen Sieger geflochten werden.

Athen., Deipn. 2, 47 (tom. 1, p. 214, ed. Schweigh.).

Pallad. de r. r. 5, 2. Will man statt eines wilden Olivenbaums einen zahmen haben, so biegt man einen Zweig dessen in die Erde einer neben dem Stamm angebrachten Grube, in der Mitte noch hohl gelassen wird. Aus dieser Höhlung ragt die Spitze des Zweiges hervor. Hat der Zweig Wurzel geschlagen,

so schneidet man seine in die Höhlung ragende Spitze ab, pstopft ihn, und füllt so viel Erde nach, daß das Unterende des Pfropfreises in die Erde kommt. So bekommt man einen Stamm, der bis zur Wurzel edel ist.

Pallad. de r. r. 7, 16 bis 22⁴⁰⁾.

Festus, pag. 305, ed. Dacerius. Die Diener der Triumphirenden bekränzten sich mit Olivenzweigen, weil Minerva für die Göttin des Krieges galt⁴¹⁾.

Aelius Spartianus de Severo imperatore, c. 2. Kaiser Severus hinterließ bei seinem Tode einen Getreidevorrath, durch welchen der Bedarf auf 7 Jahre gedeckt war, so daß täglich 75,000 Scheffel [modius]⁴²⁾ verausgabt werden konnten; von Olivenöl hinterließ er so ungeheure Vorräthe, daß sie auf 5 Jahr nicht bloß für den Bedarf der Stadt Rom, sondern für ganz Italien genügten.

Geopon., lib. 9⁴³⁾. — 9, 1. Die Erde war anfänglich ganz mit Wasser bedeckt. Zuerst tauchte Attila aus dem großen Meer empor, und es entstand ein Streit zwischen Neptun und Minerva, nach wessen Namen die da zu gründende Stadt benannt werden sollte. Jupiter entschied, sie sollte Dem gehören, der ihr das beste Geschenk gäbe. Neptun gab der Stadt einen Hafen und Schiffswerfte; Minerva aber erschuf auf der Burg einen an Blüthen und Früchten reichen Olivenbaum, bekränzte sich mit dessen Zweigen, ward für die Siegerin erklärt, und nach ihrem Namen ward die Stadt Athen benannt. In Folge dieser Begebenheit werden die Sieger in öffentlichen Wettkämpfen mit Olivenzweigen bekränzt. Uebrigens hat man noch gefunden, daß ein Olivenblatt auch anderweitig gute Dienste leisten kann; schreibt man nämlich darauf Ἄσπρᾱ, und bindet es um den Kopf, so vergeht das Kopfsweh⁴⁴⁾.

⁴⁰⁾ Wie man Del preßt und behandelt, und wie man Oliven einmacht.

⁴¹⁾ Minerva sollte den Olivenbaum erschaffen haben, wie Ovid Metamorph. 6, v. 80 seqq. erzählt. Siehe auch Geopon. 9, 1.

⁴²⁾ Der römische Modius enthielt 8 Chöniken (chönix, chönica) und eine Chönix reichte hin, einen Menschen für den Tag reichlich zu versorgen. Daraus geht hervor, daß, wenn täglich 75,000 Modii ausgetheilt wurden, wenigstens 600,000 Menschen von dem kaiserlichen Getreide lebten.

⁴³⁾ Das ganze Buch handelt nur von den Olivenbäumen, deren Früchten und Ertrag. — ⁴⁴⁾ ?

Geopon. 9, 8. Ist ein Olivenbaum unfruchtbar, so hrt man quer durch ihn hin ein Loch, schneidet von einem fruchtren Olivenbaume zwei Zweige ab, steckt von jeder Seite einen mit r Spitze durch das Loch, zieht auf beiden Seiten so stark an den vorkommenden Spitzen, daß die Zweige wie zwei Reile in dem che fest stecken, schneidet dann Alles, was aus dem Loche hervor-ht, weg, und bestreicht beide Oeffnungen mit Lehm, der mit Spreu rmischt ist; so wird der Baum bald viele und vortreffliche Früchte agen.

2) Phillyrea,

phillyrea latifolia, Linné. — In Griechenland unter dem rigen Namen φύλλακα, — in Italien unter dem Namen fillirea id wachsend.

Diosc. de m. m. 1, 125. [Φιλλυρέα].

3) Liguster,

ligustrum vulgare, Linné. — Wächst in Griechenland und talien wild, in letzterem sehr häufig, und wird jetzt noch ligustro mannt.

Virgil., Ecl. 2, v. 18. [Album ligustrum ⁴⁵).]

Colum. de r. r. 10, v. 300. [Nigrum ligustrum ⁴⁶).]

Plin. 16, 18, 31. Der Liguster [ligustrum] kommt gut a Wasser fort, und sein Holz ist das beste für Marken.

Martial. 1, 117. [Candidum ligustrum.]

4) Esche,

taxinus, Linné. — In Griechenland wachsen jetzt unter dem amen μελιός drei Arten: α) Gemeine Esche, Fr. excelsior, inné, auf den Gebirgen Macedoniens; β) Manna-Esche, Fr. rnus, Linné; γ) Rundblättrige Esche, Fr. rotundifolia, iton. — Am südlichen Abhang der Alpen wächst die Gemeine sche unter dem Namen frassine, frassino; südlicher kommt die anna-Esche mehr vor, und heißt orno, avornio, ornello, niello.

Homer., Il. 2, v. 543; 4, 47; 16, 767; 13, 178; Odyss. , 339. Die Esche [μελίη] ⁴⁷) wächst in Gebirgsthälern, dient zu Peerstäben und Schwellen.

⁴⁵) Weiß wegen der weißen Farbe der Blüthen.

⁴⁶) Schwarz wegen der Farbe der Beeren.

Theophr., H. pl. 3, 11, 3. [*Μελία* und *βουμελία*⁴⁷⁾.]

Virgil., Eclog. 6, 71; Georgic. 2, 111; Aen. 2, 626.
Manna-Esche [ornus].

Virgil., Ecl. 7, 65; Georg. 2, 66. Gemeine Esche [fraxinus].

Colum. de r. r. 5, 6, 5. Die Gemeine Esche gibt ein Laub, welches Schafen und Ziegen sehr angenehm, und auch für Rindvieh recht brauchbar ist. Man zieht sie deswegen in eigenen Plantagen⁴⁸⁾.

Diosc. de m. m. 1, 107. [*Μελία*.]

Plin. 16, 13, 24. Die Esche [fraxinus]⁴⁹⁾ ist nur ihres Holzes wegen geschaffen. Ihr Wuchs ist hoch und schlank; ihr Blätter sind gefiedert [pinnatus], und sie ist durch Homer und des Achilles Lanze berühmt geworden. Das Holz ist jedenfalls zu vielerlei Gebrauche gut. Das Holz der auf dem Ida in der Landschaft Troas wachsenden Eschen ist dem Cedernholze so ähnlich, daß es kaum davon unterschieden werden kann, wenn es geschält ist. Griechische Schriftsteller behaupten, Eschenlaub sei Pferden und Mant-
thieren tödtlich⁵¹⁾; in Italien ist es jedenfalls nicht so. Dagegen ist der aus ihnen gepresste Saft getrunken und auf die schwellende Stelle des Bisses gelegt das beste Mittel gegen Schlangengift. Die Wirkung ist so groß, daß jede Schlange den Eschenbaum von Weitem flieht, und seinen Schatten selbst dann vermeidet, wenn er früh am Abends am längsten ist. Ich habe selbst gesehen, daß eine Schlange, welche in einen Kreis zwischen Eschenblätter und Feuer gelegt wird, sich lieber in's Feuer stürzt, als die Blätter berührt⁵²⁾. Es ist ein

⁴⁷⁾ Bei Homer nur die Manna-Esche zu verstehen.

⁴⁸⁾ *Melia* die Manna-Esche, *βουμελία* die Gemeine Esche.

⁴⁹⁾ Das Weitere sehe man eben bei der Ulme.

⁵⁰⁾ Hier sind die Gemeine und Manna-Esche unter Einem Namen gemeint.

⁵¹⁾ Eine solche Stelle läßt sich wohl nicht mehr nachweisen.

⁵²⁾ Daß sich die deutschen Schlangen vor den Blättern unsrer Esche nicht scheuen, weiß ich aus eignen Versuchen. — Laufen Schlangen, die halb von Eschenblättern, halb von Feuer eingeschlossen sind, in's Feuer, so hat es seine Gründe, namentlich daß sie der Wärme oder dem Lichte folgen. So habe ich z. B. gesehen, daß drei mit verschnittenen Flügeln in eine Stube gelassene Kröten, lehlchen Abends, wie Feuer im Ofen angebrannt wurde, lustig in dieses hinein sprangen und verbrannten.

ße Wohlthat der Natur, daß die Eschen früher blühen, als die Schlangen erscheinen, und daß sie nicht eher die Blätter abwerfen, bis die Schlangen zur Winterruhe gegangen sind.

Plin. 24, 8, 30.

k. Familie Sinngrün-Pflanzen, Apocynen.

1) Immergrün,

Vinca minor, Linné; neugriechisch *ἀγριολίζα*, italiänisch *perca*, in den Apotheken *vinca pervinca*. — Wächst in Griechenland auf den Vorbergen der Hochgebirge, in Italien sehr häufig in Gebüsch und Zäunen. — Auch *Vinca major*, L., wächst in Italien wild, jedoch nicht so häufig.

Diosc. de m. m. 4, 7. Das Immergrün [*κληματὶς*] heißt auch *Philetarion*, *Daphnoeides*, *Myrsinoeides* und *Polygonos*, wächst auf gutem Boden, treibt kleine Ranken von der Dike des Schönuß [*σχοῖνος*]. Das Blatt ist an Gestalt und Farbe dem Heerblatt ähnlich, aber viel kleiner. Das Pflänzchen wird als Heilmittel gebraucht, wächst auf unbebautem Boden.

Plin. 21, 11, 39. Das Immergrün [*vincapervinca*] ist das ganze Jahr hindurch grün [*semper viret*], die Blätter sitzen an einer Schnur um die Knoten der Ranken. Die Pflanze dient der Kunstgärtnerei [*est topiaria herba*], dient auch statt andrer Blumen als Schmuck, und heißt bei den Griechen *Chamädaphne*.

2) Oleander,

Nerium Oleander, Linné; *πικροδάφνη* der Neugriechen; *leano*, *oleandro*, *alloro indiano* der jetzigen Italiäner. — In Griechenland überall äußerst häufig an Flußufern, auch an trocknen Wasserriesen, in der Maina bis 16 Fuß hoch. — In Italien ebenfalls wild, im nördlichen seltner, im südlichen häufig.

Diosc. de m. m. 4, 82. Der Oleander [*νήριον*], welcher auch *Rhododaphne* [*ῥοδοδάφνη*] und *Rhododendron* [*ῥοδόδενδρον*] heißt, ist ein bekannter Strauch, dessen Blätter länger und enger sind als die des Mandelbaums, und dessen Blüthe rosenartig sieht. Die Früchte sehen wie Hörner aus, sind inwendig mit einem giftigen Stoffe gefüllt, welcher den Haarkronen der Disteln ähnelt [*ομοίος τοῖς ἀκανθίνοις πάπποις*]. Die Wurzel ist spitzig, lang,

holzig, schmeckt salzig. Der Oleander wächst in Lustgärten, in der Nähe des Meeres und an Flüssen. Blüthen und Blätter wirken auf Hunde, Esel, Maulthiere und fast alle Säugethiere tödtlich; beim Menschen dienen sie nebst Raute [*πῆγανον*] in Wein gethan als Mittel gegen Schlangenbiß. Schwächere Thiere, wie Ziegen und Schafe, sterben schon, wenn sie nur Wasser trinken, worin Oleanderblätter gelegen haben.

Plin. 16, 20, 33; 24, 11, 33. Der Oleander [*rhododendron*] stammt, wie schon der Name zeigt, aus Griechenland, und heißt auch Nerion und Rhododaphne. Er ist ein Strauch mit immergrünen Blättern und rosenähnlichen Blüthen. Für Zugvieh, Ziegen, Schafe ist er giftig, dem Menschen kann er als Arznei gegen Schlangenbiß dienen.

Pallad. de r. r. 1, 35, 9. Manche Leute tödten die Feldmäuse dadurch, daß sie ihre Löcher mit Oleanderblättern [*rhododaphnes folium*] verstopfen.

Vegetius de arte veterinaria 3, 48, 5; 5, 70, 1. [*Rhododaphne*.]

L. Familie Schwalbwurz-Pflanzen, Asclepiadeen.

1) Gattung Schwalbwurz,

Asclepias, Linné. — In Griechenland wachsen jetzt: *a*) *Ascl. Dioscoridis*, Fraas; *β*) *Ascl. erecta*; *γ*) *Ascl. monspeliaca*. — Im nördlichen Italien wachsen zwei Arten wild: *a*) Die Gemeine Schwalbwurz, *Asclepias Vincetoxicum*, Linné (*Gynanchum Vinc.*, R. Br.), jetzt *vincetossico* und *vincitossico* genannt, häufig; *β*) Die Schwarze Schwalbwurz, *A. nigra*, Linné, selten.

Diosc. de m. m. 3, 96. [*Ἀσκληπιάς*.]

Plin. 27, 5, 19. [*Asclepias*.]

Diosc. de m. m. 4, 81. [*Ἀπόκυνον, κύναγχον, παρδαλιστής, κυνόμορον, κυνοκράμβη*.]

Plin. 24, 11, 58. [*Apocynum*.]

m. Familie Enzian-Pflanzen, Gentianeen.

1) Gelber Enzian,

Gentiana lutea, Linné. — Wächst auf den Alpen, namentlich

. Kl. Lappenl.-Pfl. 8. Enzian, Lippen-Pfl. (Tausendgüldenkr., Basille). 513

den südlichen, häufig wild, heißt italiänisch *gentiana* e.

osc. de m. m. 3, 3. Der Enzian [*γεντιανή*] soll vom König Gentis zuerst gefunden worden, und nach ihm ben., u. f. w.

in. 25, 7, 34; 26, 14, 87. [*Gentiana*.]

2) Tausendgüldenkrant,

a *Centaurium*, Linné (*Erythräa* und *Chironia* Cent.). — In Griechenland, wo es *φλουσκαρί* und *θερ-* heißt, und in Italien häufig, *centaurea minore*

osc. de m. m. 3, 7. Das Tausendgüldenkrant [*τὸ μικρὸν καὶ λεπτόν*], welches auch *Simnesion* und *Sim-* ist, weil es feuchte Orte liebt, hat einen Stamm, der über wach wird und kantig ist; die Blüthen sind roth, die Blätter englich, die Wurzel ist klein, schmeckt bitter. Die Pflanze scharf als Arznei.

in. 25, 6, 31. [*Centaurium lepton*.]

n. Familie Lippen-Pflanzen, Labiaten.

1) Basilie.

zwei Arten, welche wir ihres Wohlgeruchs wegen in Töpfen als Gewürz gebrauchen, *Ocimum Basilicum*, Linné, *minimum*, Linné, stammen aus Ostindien, werden heutzutage in Griechenland häufig unter dem Namen *βασίλικον* gezogen, in Italien ebenfalls viel und *bassilico* genannt. ppocr. de diäta 2 (pag. 687, ed. Kühn); de affect. 3, ed. Kühn. [*Ὠκίμον*.]

Geophr., H. pl. 7, 3, 3 u. 4 [*ὠκίμον*]; de causis plant., 7, 2.

Isus de med. 2, 22. [*Ocimum*.]

Plin. de r. r. 11, 3, 29. Senf [*sinapi*], Roriander [*rum*], Kollia [*eruca*] und Basilikum [*ocimum*] werden an Orten von der Stelle, wo sie gesetzt sind, nicht verpflanzt, welche man ihnen angedeihen läßt, besteht nur in Düngung.

osc. de m. m. 1, 59; 2, 170. Basilienöl wird

bereitet, indem man die Pflanze in Olivenöl thut, dieses abseigt, dann nochmals Basilien hineinthut, und wieder seigt. — Uebrigens ist die Basilie [ὠκίμων] allgemein bekannt. Sie schadet den Augen, wenn sie in allzu großer Menge verzehrt wird. Man braucht sie auch innerlich und äußerlich zu Heilzwecken. In die Nase gebracht erregt sie Niesen, und man muß beim Niesen die Augen schließen. Manche Leute fürchten sich, Basilie zu essen, weil sich in ihr, wenn man sie kaut und dann ausspuckt und in die Sonne legt, Würmer erzeugen. Die Afrikaner setzen noch die Behauptung hinzu, wer Basilie gegessen und dann von einem Skorpion gestochen worden, müsse sterben.

Galen. de alim. facult. 2, 56 (p. 640, ed. Kühn). Die Basilie [ὠκίμων] wird von Vielen mit Olivenöl und Fischsauce [garum] gegessen, ist aber nicht gesund.

Pallad. de r. r. 5, 3, 4. Im April wird die Basilie [ocimum] gesät. Sie soll schnell aufgehen, wenn man die Samen gleich nach der Aussaat mit warmem Wasser begießt. Martial erzählt etwas Wunderbares von der Basilie, ihre Blüten seien nämlich bald purpurroth, bald weiß, bald rosa.

2) Stöchas-Lavendel,

Lavandula Stöchas, Linné. — In Griechenland wild und χαμολίβανο, μαυροκέφαλο, λεβάνθα genannt; — in Nord-Italien bei Nizza wild.

Diosc. de m. m. 3, 28. Die Stöchas [στοιχάς] hat ihren Namen von den Inseln, welche Stöchaden heißen und an der Küste Galliens Massalia gegenüber liegen⁵³⁾; sie sind die Heimath der Pflanze, welche als Heilmittel in Gebrauch ist.

Plin. 26, 7, 27; 27, 12, 107.

• 3) Gattung Minze,

Mentha, Linné. — Die Wasserminze, Mentha aquatica, L., wächst in verschiednen Sorten häufig in Griechenland und Italien wild, heißt in Griechenland ἡδύοσμος und ἡδιάσμο, in Italien menta. Sie ist wohl vorzugsweis von den Alten gemeint.

⁵³⁾ Die Stöchaden heißen jetzt Iles d'Hyères, Massalia, bei den alten Römern Massilia, jetzt französisch Marseille.

in sie von der wohlriechenden Minze sprechen. — Von der Polei-Minze werden wir unter Nr. 4) besonders handeln.

Theophr., H. pl. 3, 4, 1. Die wilde Minze [σισύμβριον] scheint sich leicht in zahme Minze [μένθα] zu verwandeln.

Nicand., Theriac. v. 896. [Σίσυμβρον.]

Colum. de r. r. 11, 3, 37. Die Minze [menta] pflanzt man im März an's Wasser. Kann man keine Gartenminze haben, nimmt man wilde Minze [silvestre mentastrum] vom Brachfeld, wo pflanzt Stecklinge davon mit dem Oberende nach unten ein, wodurch sich die wilde in zahme verwandelt.

Diosc. de m. m. 2, 154. [Σισύμβριον.]

Diosc. de m. m. 3, 36 u. 37. Die Minze [ἡδύοσμος] ist auch Minthe [μένθη] und Kalaminthe [καλαμίνθη], und ist ein allgemein bekanntes Pflänzchen [βοτάνιον]. Sie hat erwärmende, zusammenziehende, austrocknende Kräfte, dient als Arznei, hat auch die Eigenschaft, daß der Käsestoff in Milch, worin ihre Blätter liegen, fest werden kann, ist dem Magen zuträglich, und gibt ein passendes Gewürz. — Die wilde Minze [ἄγριον ἡδύοσμον], welche Römer Menthastrum [μενθάστρουμ] nennen, ist an den Blättern rauh behaart, hat einen mehr widerlichen Geruch, und taugt weniger zu Arznei.

Plin. 19, 8, 47. Die zahme Minze [menta], die wilde [mentastrum], heißt jetzt bei den Griechen Hedysmon, hieß früher Minthe.

Plin. 20, 14, 52. Das Mentastrum ist eine Sorte wilde Minze [menta], und wird vielfach als Heilmittel gebraucht.

Geopon. 12, 24. [Ἡδύοσμον.]

4) Polei-Minze,

Mentha Pulegium, Linné. — In Griechenland wild, γλυφόνι oder βρομηδυσμός genannt; — in Italien gleichfalls wild, pulegio genannt.

Hippocrates de diät. 2 (p. 688, ed. Kühn). [Γλήχων.]

Nicander, Theriac. v. 877. [Γλήχων.]

Diosc. de m. m. 3, 30. Die Polei-Minze [γλήχων] allgemein bekannt, verdünnt, erwärmt, befördert die Verdauung, nützt gegen viele Krankheiten, heißt auch Blechon [βλήχων], weil das Vieh, wenn es blühende Polei-Minze gefressen hat, fleißig blökt [βλήχῃς ἐμπίμπλασθαι].

5) Gattung Salvei,

Salvia, Linné. — Von den in Griechenland wild wachsenden Arten werden, wie Fraas glaubt, vorzugsweis von den alten Griechen unter den Namen σφάκος und ἐλελίσφακος begriffen: α) Der Apfel-Salvei, *Salvia pomifera*, Linné, die häufigste Salvei-Art in Griechenland, auch vielfach zu Thee verwendet, jetzt φασκομηλιά, φουσκομηλιά und ἀλίσφακιά genannt; β) der Kelf-Salvei, *S. calycina*, L., auch häufig, ἄγρια ἀλίσφακιά; γ) Gemeiner Salvei, *S. officinalis*, L., jetzt selten. — Dagegen ist wohl δ) der Horminum-Salvei, *S. Horminum*, L., in Griechenland häufig wild, sonst auch gebaut, jetzt σαρκωτρόφι, das ὄρμιον des Dioskorides. — ε) Der Aethiopis-Salvei, *S. Aethiops*, L., in Griechenland nicht selten wild, jetzt ἡμερα γλώσσα, ist wohl die αἰθιοπὶς des Dioskorides.

In Nord-Italien wachsen von den genannten Arten wild: *S. officinalis*, L., jetzt salvia genannt; *S. Horminum*, L.; & *Aethiops*, L.

Theophr., H. pl. 6, 1, 4; 6, 2, 5. [Σφάκος und Ἀλίσφακος.]

Theophr., H. pl. 8, 1, 4. [Ὀρμιον.]

Nicand., Theriac. v. 84 [ἐλελίσφακος]; v. 893 [ὄρμιον].

Diosc. de m. m. 3, 35. Der Salvei [ἐλελίσφακος] heißt auch Elaphoboston, Rosmis, Bhagnon, Bekion, bei den Aegyptiern Apusi, bei den Römern Salvia [σάλβια], hat auch den Namen Asalon. Er bildet einen ziemlich hohen, ästigen [πολύκλωνος] Busch [θάμνος], dessen Zweige [ράβδος] vierkantig und weißlich sind. Die Blätter sind denen des Quittenbaums ähnlich, jedoch mehr in die Länge gedehnt, auch rauher und dicker, filzig-behaart, weißlich, sehr angenehm und doch wie giftig riechend. Die Frucht sitzt an den Spitzen wie beim wilden Horminum. Die Pflanze wächst an rauhen Stellen, und dient als Arznei.

Diosc. de m. m. 3, 135. [Ὀρμιον.]

Diosc. de m. m. 4, 103. [Αἰθιοπὶς.]

Plin. 22, 25, 71. [Elelisphacos, sphacos, salvia.]

Plin. 18, 10, 22; 22, 25, 76. [Horminum.]

Plin. 26, 4, 9; 27, 4, 3. [Aethiops.]

6) Rosmarin,

Rosmarinus, Linné, δένδρολίβανον der Neugriechen, ramerino

rosmarino der jetzigen Italiäner. — In Griechenland
in Italien wild, auch viel in Gärten.

Virgil., Georg. 2, v. 213. An unfruchtbaren, kieseligen Hügeln
ist für die Bienen kaum *Casia*⁵⁴⁾ und Rosmarin [ros].

Virgil., Aen. 6, v. 230. Auf die Stätte, wo der Leichnam
verbrannt worden, streuten sie Rosmarin [ros] und Zweige des
knechtischen Olivenbaums.

Horat., Od. 3, 23, v. 15. Die kleinen Götterbilder werden
mit Rosmarin [marinus ros] und Myrten bekränzt.

Ovid., Metam. 12, v. 410. Bald kränzt er sich mit Ros-
marin [ros maris], bald mit Veilchen oder Rosen.

Ovid., Ars am. 3, v. 690. Es duften Rosmarin [ros
maris], Lorbeer und Myrte.

Colum. de r. r. 9, 4, 2 u. 6. Rosmarin [rosmarinus
et marinus ros] ist ein gutes Bienenfutter.

Diosc. de m. m. 3, 79 (89). Der Rosmarin [λίβα-
νός], welchen die Römer rosmarinus [ροσμαρίνους] nennen, und
den man sich zu Kränzen bedient, hat dünne Zweige und rings um
dicht stehende, kleine, schmale Blätter, die unten grau, oben grün
sind und stark riechen. Er hat erwärmende Eigenschaften, und dient
als Arznei.

Plin. 17, 13, 21; 24, 11, 59. [Rosmarinum.]

Galen. de simpl. med. 7, 14 (p. 61, ed. Kühn). [*Ἡ
τοὺς στεφάνους χρησίμη λίβανωτός, ἣν Ῥωμαῖοι καλοῦσι ῥους-
μαρίνον.*]

Geopon. 11, 15. Es lebte einmal ein Jüngling Namens
Libanos, der die Götter fromm verehrte, und den neidische Menschen
en deswegen tödteten. Aber da brachte die Erde zur Ehre der
Götter eine Pflanze hervor, welche nach dem Namen des Ermordeten
Dendrolibanon [δενδρόλιβανον] genannt wird. Die Götter
freuen sich mehr, wenn man ihnen einen Kranz von diesem Libanos
[libanos], als wenn man ihnen einen von Gold aufsetzt.

Geopon. 11, 16. Der Rosmarin [δενδρόλιβανον] wird
nach Wurzelsprossen und Stecklinge vermehrt, die man im Monat
März in die Erde setzt. Er hat einen angenehmen, starken Geruch,
und ist gut gegen Ohnmacht.

⁵⁴⁾ *Casia* wird an dieser Stelle für eine Art Seibebast, *Daphne*, L., gehalten.

7) Gemeiner Dosten,

Origanum vulgare, Linné; ἄγρορίγανι der Hengriechen; origano und regamo der jetzigen Italiäner. — In Griechenland und Italien häufig wild.

Nicander, Ther. v. 65. [Ὀριγανόεσσα χαίτη.]

Colum. de r. r. 9, 4, 2. Der Dosten [*origanum*] gibt den Bienen guten Honig.

Diosc. de m. m. 3, 31. Der Gemeine Dosten [ἄγρορίγανος] heißt auch Panates Herakleion und Konile, dient gegen den Biß giftiger Thiere.

Pallad. de r. r. 1, 35, 8; 4, 9, 5; 10, 13, 2; 12, 2, 5. Ameisen vertreibt man durch Schwefel, der mit Dosten [*origanum*] zusammengerieben ist. — Im März wird der Dosten im Garten versetzt. — Im September wird der Samen des Dosten gesät. — Die Zweige der Pflanze werden den Oliven beim Einmachen als Würze beigegeben.

8) Kretischer Dosten,

Origanum creticum, Linné. — In Griechenland und Italien wild.

Nicander, Alexipharm. v. 56. [Ὀνίτις.]

Diosc. de m. m. 3, 30. [Ὀνῆτις.]

Plin. 20, 17, 67. [Onitis.]

9) Majoran,

Origanum Majorana, Linné, wovon *Or. majoranoides*, Willd., Abart. — Kommt in Griechenland nicht wild vor, wird aber in Gärten gezogen und μαντζουράνα genannt; — in Italien ebenfalls nur in Gärten, amaraco, maggiorana, persa und samenco genannt.

Theophr., H. pl. 6, 7, 4. Der Majoran [ἀμάρακος] wird aus Wurzelsprossen [παρασπὰς] und aus Samen [σπέρμα] gezogen. Er ist reich an Samen [πολύσπερμος], und dieser hat einen sanften Wohlgeruch. Man kann den Majoran auch verpflanzen. Seine Wurzeln sind oberflächlich, vielfach zertheilt und verflochten.

Nicander, Ther. v. 575. [Ἀμάρακος.] — V. 503. [Ἀμαρακόεσσα χαίτη.]

Catullus, carm. 61, v. 6. Komm herab, Gott Hymer,

o umränze deine Schläfe mit der Blüthe des süß duftenden Ma-
rans [amaracus].

Virgil., Aen. 1, v. 695. Venus legte den Knaben Astanius
einem Haine Idalia's auf einem Polster von weichen Majoran-
sthen nieder.

Colum. de r. r. 10, v. 171. Der wohlriechende Major-
n [sampsucum] stammt aus Aegypten. — V. 296 [Amaracus.]

Diosc. de m. m. 1, 58. Das Majoranöl [σαμψύχινον
αιον] wird bereitet, indem man Majoran nebst andren wohlriechen-
n Pflanzen zerstößt, mit Olivenöl mischt, und dieses nach einiger
it abseiht.

Diosc. de m. m. 3, 41. Der beste Majoran [σάμψυχον]
amt von Cyzikus und Cypern, dann folgt an Güte der ägyptische.
: heißt in Cyzikus und Sicilien Amarakon [ἀμάρακον]. Die Pflanze
wohlriechend, hat erwärmende Eigenschaften, dient zu Kränzen und
Arznei.

Plin. 21, 11, 35 u. 39. [Amaracum, sampsychon.]

Galen. de simpl. med. 6, 1, 26 (pag. 823, ed. Kühn).
[μάρακον.] — 8, 18, 2 [Σάμψυχον.]

10) Herakleotischer Dosten,

rganum heracleoticum, Linné. — In Ost-Griechenland
ld, heißt, wie alle Dosten-Arten, jetzt ῥίγανι. — Wächst auch in
talien.

Nicander, Thèr. v. 627. [Ἡράκλειον ῥίγανον.]

Diosc. de m. m. 3, 29. [Ὀρίγανος ἥρακλεωτική, κονίλη.]

Plin. 20, 16, 62. [Cunila gallinacea, origanon hera-
eoticon.]

11) Diptam=Dosten,

rganum Dictamnus, Linné. — Auf Kreta wild, στοματό-
ρον genannt. — Wird in Nord-Italien in Töpfen gezogen,
ld dittamo cretico, dittamo di Creta o di Candia genannt.

Theophr., H. pl. 9, 16, 1. [Δίκταμνον.]

Virgil., Aen. 12, v. 412. [Dictamnum.]

Diosc. de m. m. 3, 34. Der Diptam [δίκταμος], wel-
en man auch wilden Polei [γλήχων ἀγρία] nennt, wächst auf
reta, schmeckt scharf, dient zu Heilzwecken. Auf Kreta sollen die
ilden Ziegen, wenn sie angeschossen sind, den Pfeil dadurch zum

Herausfallen bringen, daß sie diese Pflanze fressen. Jedenfalls heilen von Eisen geschlagene Wunden leicht, wenn man ihren Saft hintröpfelt und auch von ihm trinkt.

Plin. 25, 8, 52; 26, 14, 87. [Dictamnus.]

12) Feld-, Garten- und Kopf-Thymian.

a) Der Feld-Thymian (Quendel), *Thymus Serpyllum*, Linné. — Wächst in Griechenland und Italien häufig wild und bildet daselbst, wie bei uns, zahlreiche Abarten, welche von unseren jetzigen Botanikern mit besondern Namen bezeichnet werden; zu ihnen gehört auch *Thymus glabratus*, Link. Neugriechisch heißt er χαμοθρούμπι, italiänisch serpillo und sermollino *sermollino* vatico. Er unterscheidet sich vom *Thymus vulgaris*, L., unter Anderem auch dadurch, daß seine Stämme an der Basis niederliegen, auch daselbst leicht Wurzel schlagen. Bei den Alten hieß er daher ἔρπυλλος und serpyllum, was Beides eine kriechende Pflanze bedeutet. — Wuchs und wächst namentlich in Menge auf dem durch seinen Honig berühmten Berg Hymettus bei Athen.

β) Garten-Thymian, *Thymus vulgaris*, Linné, wächst in Griechenland und Italien wild, jedoch in geringerer Menge als Th. Serpyllum. Der Garten-Thymian heißt noch jetzt in Italien timo, und hatte bei den Alten seinen Namen θυμόν, θυμός, thymum, thymus, was Alles Räucherkraut bedeutet, daher, daß er immer einen starken, sehr angenehmen Geruch hat, während der Geruch des Th. Serpyllum, L., zwar auch bei vielen Exemplaren vortrefflich, im Ganzen aber sehr verschieden und oft sehr unbedeutend ist.

γ) Kopf-Thymian, *Thymus capitatus*, Link (*Thymus creticus*, Brot., *Satureja capitata*, Linné). Ist in Griechenland häufig, wächst namentlich auch auf dem Hymettus, heißt jetzt θυμάρι und μελιτζίνι, wächst auch in Kalabrien, Sicilien, an den Südküsten Spaniens.

Bei *Thymus vulgaris*, L., sind die Blätter länglich, bei Th. Serpyllum, L., vom fast Kreisrunden bis zum Lanzettlichen; bei Th. capitatus, Link, sind sie lineal. — Der Unterschied, welcher uns hier vorzugsweis angeht, liegt darin, daß Th. vulgaris und Serpyllum röthliche Blüten haben, während sie bei Th. capitatus nur weiß sind.

Der weiße Thymian des Theophrast 6, 2, 3 ist ohne Zweifel Kopf-Thymian; der schwarze ist gewiß der Gemeine Thymian, als welcher düster gefärbte Blätter hat.

Die Römer dachten wohl, wenn sie von thymus sprachen, nur Th. vulgaris, L., indem sie den Th. capitatus, Link, gar nicht oder doch nur wenig kannten. — Auch ἔρπυλλος, serpyllum, bei Griechen und Römern, seines Wohlgeruchs wegen, oft in dem Namen θύμον, thymus, mit begriffen gewesen sein. — Die Thymian-Arten werden vorzugsweis da genannt, wo davon die Rede ist, daß sie den Bienen vielen und vortrefflichen Honig geben. Alle zu anzuführen, würde viel zu weitläufig sein.

Theophr., H. pl. 6, 2, 3. Vom Thymian [θύμον] gibt es eine weiße und eine schwarze Art; er blüht sehr schön und zwar zu der Zeit der Sommer-Sonnenwende. Aus den Blüthen saugen die Bienen vielen Honig.

Theophr., H. pl. 6, 6, 2. Der Feld-Thymian [ἔρπυλλος] dient zu Kränzen, und ist in allen Theilen wohlriechend.

Theophr., H. pl. 6, 7, 2 u. 5. Der Feld-Thymian [ἔρπυλλος] wächst wild; allein man sammelt auch seinen Samen auf Bergen, und säet ihn, z. B. bei Sicyon und bei Athen. Bei dem genannten Stadt holt man den Samen vom Hymettus. Ueberall sind in vielen Gegenden, wie z. B. in Thracien, die Berge und Hügel mit Feld-Thymian bedeckt. Eine Eigenthümlichkeit des Thymians ist die leichte Vermehrung durch Ausläufer [βλαστόν]; öftlich schlagen sie in der Nähe einer Quelle sehr leicht Wurzel. In zahmen gibt es keine verschiednen Sorten; vom wilden soll es verschiedene geben, die auch dem Geruche nach verschieden sind. Der Thymian nimmt auch mit ganz trockenem Boden vorlieb, hat aber gar nicht den Dünger, namentlich von Pferden, Eseln und Maulthieren, gern, und soll durch oftmaliges Verpflanzen an Schönheit zunehmen.

Cato de r. r. 73. Jährlich, wenn die Trauben sich zu färben beginnen, gib dem Rindvieh, damit es gesund bleibe, folgende Arznei ein: Eine Schlangenhaut (denn jede, die du findest, hast du zu nehmen) reibe mit Spelt [far], Salz und Feld-Thymian [serpyllum] zusammen, gieß Wein über die Mischung, und laß es stehen, und laß den Rindvieh.

Nicand., Ther. v. 67. Der Feld-Thymian [ἔρπυλλος]

wird vom weidenden Vieh gefressen, hat ein zähes Leben, schlägt auf feuchtem Boden Wurzel, und hat immer haarige Blätter.

Virgil., Ecl. 2, v. 11. Den von der Hitze ermüdeten Schützern wird Knoblauch [allium] und Feld-Thymian [serpyllum] gestoßen und als Würze an die Speisen gethan.

Colum. de r. r. 11, 3, 39. Thymian [thymum] und Feld-Thymian [serpyllum] werden für Bienen und als Küchenwürze gesät oder in den Garten verpflanzt.

Diosc. de m. m. 3, 38. Den Garten-Thymian [θύμος] kennt alle Welt. Es ist ein kleiner, fast dürerer Busch mit kleinen, schmalen Blättern, der an den Spitzen purpurröthliche Blüthenköpfe trägt [θαμνίσκιον φρυγανοειδές ἔχον ἐπ' ἄκρου κεφάλια ὠθούς πορφυροῦντα]⁵⁵⁾. Die Pflanze wächst vorzugsweis in felsigen oder sonst magrem Boden. Sie bekommt als Arznei den Kranken, als Gewürz den Gesunden gut.

Diosc. de m. m. 3, 40. Vom Feld-Thymian [ἐρπύλλος] gibt es eine Sorte, welche in Gärten gezogen wird, an Geruch dem Majoran ähnelt [σαμψυχίλειν], und oft zu Kränzen verwendet wird. Er hat seinen Namen von ἐρπειν⁵⁶⁾, weil er aus allen Theilen, welche den Boden berühren, Wurzeln treibt. An Blättern und Zweigen ist er dem Dosten [δρίγανον] ähnlich, seine Farbe ist aber weißer. Sammelt man ihn zwischen Dorngebüsch und setzt ihn von da in den Garten, so gedeiht er am besten. — Es gibt ferner eine wilde Sorte, welche auch Zygis heißt, keineswegs kriecht, sondern in die Höhe steigt, zarte, dürre Aeste treibt, und Blätter hat, welche denen der Raute ähnlich, aber schmal, länger und härter sind. Die Blüthen dieser Sorte schmecken scharf, riechen gut; die Wurzel ist unbrauchbar. Sie wächst auf Felsen, ist kräftiger und zu arzneilichem Gebrauche passender als die im Garten gezogene.

Plin. 20, 22, 90. Feld-Thymian [serpyllum a serpendo dictum].

Plin. 21, 10, 31. Der Thymian [thymon] blüht um die Zeit der Sommer-Sonnenwende. Die Bienen fliegen nach der Blüthe und ist diese in reichem Maße vorhanden, so hoffen die Bienenwärter auf eine gute Honigernte. Durch Regen wird der Thymian beschädigt.

⁵⁵⁾ Die röthlichen Blüthen deuten auf *Thymus vulgaris*, Linné.

⁵⁶⁾ Kriechen.

verliert seine Blüthen. Seinen Samen kann man nicht gut sammeln, so verborgen steckt er in der Blüthe. Man säet also die ganze Blüthe, denn der Mensch macht alle möglichen Versuche. Namentlich holte man Blüthen zur Aussaat aus Attika, behauptete übrigens, Pflanze gediehe in Arkadien nicht. — In Gallien sind die Steiner⁵⁷⁾ in der Narbonensischen Provinz mit Thymian bedeckt, und diese Pflanze gibt jener Gegend fast den einzigen Ertrag, indem jährlich Tausende von Schafen dahin auf die Trift geschickt werden.

Plin. 21, 21, 89. [Thymon.]

Athen., Deipn. 1, 50 (p. 106, ed. Schweigh.). Eubulus hat den Honig vom Thymettus als ein Erzeugniß, das dem alten Attika zur Ehre gereicht.

Pallad. de r. r. 4, 9, 17. Im Monat März wird der wilde Thymian [serpyllum] als Pflanze oder als Samen in's Land gebracht.

13) Berg-Thymian, Thymus Acinos, Linné (Calamintha Acinos, Clairv.). — Wächst in Griechenland und ganz Italien wild.

Diosc. de m. m. 3, 43. Der Berg-Thymian [ἄκινος, ἄκινος] ist ein Kraut mit dünnen Zweigen, wird zu Kränzen gemacht⁵⁸⁾, ist der Basilie [ὠκίμω] ähnlich, aber haariger, riecht angenehm, wird auch in Gärten gezogen, dient zu Heilzwecken.

Plin. 21, 27, 101. Die Aegyptier säen den Berg-Thymian [acinos] zu Kränzen und zur Speise.

14) Gattung Saturei, Satureja, Linné. — Es kommen vorzugsweis 4 Arten in Betracht: Der Garten-Saturei, Satureja hortensis, Linné, welcher in Italien wild wächst, auch wie bei uns häufig als Gewürz in Gärten gezogen wird, und den vom alten Namen Satureja stammenden santoreggia, santoreggia domestica, ferner den Namen Anila (der schon bei Plinius eine Saturei-Art bezeichnete), endlich Namen peverella führt, wie auch wir die Pflanze Pfefferkraut nennen. — β) Julianischer Saturei, S. Juliana, L. In Griechenland und Italien wild. — γ) Berg-Saturei, S.

⁵⁷⁾ Lapedoi campi, jetzt la Crau in der Gegend von Marseille.

⁵⁸⁾ Wegen seines Wohlgeruchs.

montana, L., welcher in Italien wild wächst, ebenfalls santoreggia heißt, auch bei Verona isopo, welcher Name eigentlich dem wirklichen Isop, *Hyssopus officinalis*, L., zukommt, statt dessen man den Berg-Saturei brauchen kann. — δ) *Thymbra-Saturei*, S. *Thymbra*, L., der in Griechenland und Italien wild wächst, und in ersterem noch jetzt *θύμνι* und *θύμνι* genannt wird.

Theophr., H. pl. 7, 1, 2 u. 3. Im Monat Munychien wird die *Thymbra* [*θύμβρον*, *θύμβρα*] gesät. Sie geht, wie der Dosten [*ὀσθάνος*], nach mehr als 30 Tagen auf.

Virgil., Georgic. 4, v. 30. [*Graviter spirans thymbra*]

Colum. de r. r. 9, 4, 2 u. 6. Die *Thymbra* [*thymbra*] oder die römische *Runila* [*cunila*], bei den Bauern *Saturei* [*satureja*] genannt, gibt, wo sie in Menge wild wächst, ein gutes Futter für Bienen.

Colum. de r. r. 10, v. 233. Der *Saturei* [*satureja*] hat den Geschmack des *Thymians* [*thymus*] und der *Thymbra* [*thymbra*].

Colum. de r. r. 11, 3, 57. Anfangs Februar mischt man unter die auszusäenden Samen auch etwas Samen von *Saturei* [*satureja*], denn dieses Kraut schmeckt frisch recht gut, und kann auch getrocknet als Gewürz dienen.

Diosc. de m. m. 3, 39. Die *Thymbra* [*θύμβρα*] wächst auf magrem, steinigem Boden, ist dem *Thymian* ähnlich, aber kleiner und zarter, trägt eine volle, grünliche Blütenähre. Sie ist wie der *Thymian* für Gesunde ein Gewürz, für Kranke ein Heilmittel. Wird sie im Garten gezogen, so hat sie weniger Arzneikraft als der *Thymian*, schmeckt aber an Speisen milder.

Plin. 19, 8, 50. Die *Thymbra*, welche mit *cunila* einerlei sein soll, heißt bei den Römern *satureja* und dient als Gewürz. Man sät sie im Februar. Sie hat dieselben Eigenschaften wie der Dosten [*origanum*]; daher gebraucht man beide nicht zugleich.

Geopon. 10, 42; 12, 1, 2. Beim Einmachen der Rischen [*κεράσιον*] dient die *Thymbra* [*θύμβρη*] als Gewürz. — Bei Konstantinopel wird die *Thymbra* im Januar gesät.

15) *Isop*,

Hyssopus officinalis, Linné. — Wächst in Griechenland nicht

o, wohl aber in Italien, woselbst er noch jetzt isopo heißt und
h in Gärten gezogen wird.

Diosc. de m. m. 3, 27. [Υσσωπος κηπευτή.]

Colum. de r. r. 12, 35. Man macht einen mit Ysop ge-
rzten Wein und nennt ihn vinum hyssopiten.

16) Melisse,

die Hohe Melisse, *Melissa altissima*, Sibth., wächst in den
ien Griechenlands und heißt neugriechisch μελισσόχορτον;

β) die Citronen-Melisse, *M. officinalis*, L., wächst in
iechenland nur auf den Hochgebirgen; in Nord-Italien
sie an verschiednen Stellen wild zu finden, heißt melissa und
ironella.

Théocritus, Idyll. 4, v. 25, u. 5, v. 130. [Εὐώδης
Λεῖα.]

Nicand., Ther. v. 554. Bei den Hirten heißt die Me-
se deswegen Meliphylon [μελίφυλλον] und Melittaina [μελί-
αινα], weil die Bienen [μέλισσα] saugend um ihre Blätter zu fliegen
in ihrem Dufte zu schmelzen pflegen.

Nicand., Ther. v. 677. [Μελισσόφυτον.]

Varro de r. r. 3, 16, 10. Melisse [apiastrum] wird
h Meliphylon, Melissophylon und Melinon genannt, und in Spa-
n absichtlich für Bienen gepflanzt.

Virgil., Georg. 4, v. 63. Die Bienen lockt man mit Me-
se [melisphyllum.]

Colum. de r. r. 9, 8, 13; 9, 9, 8. Mit Melisse [apia-
am, melisphyllum, melissophyllum] reibt man Bienenstöcke aus,
welche man die Schwärme locken will. — Auch bestreicht man
Hand mit Melisse, wenn man mit ihr einen Weisel mitten aus
m Bienen Schwärme hervorholen will.

Diosc. de m. m. 3, 108. Die Melisse [μελισσόφυλλον]
zt auch Melittaina, und zwar deswegen, weil sie von den Bienen
ebt wird. An Stamm und Blättern ist sie der Ballota [βαλ-
-η]⁵⁹⁾ ähnlich, aber die Melisse ist größer und riecht wie Ci-
ne [κισσόμηλον]. Man braucht sie als Arznei.

Plin. 21, 12, 41; 21, 20, 86. [Melissophyllum, melittäna.]

Geopon. 15, 5, 4. [Μελιττεών.]

⁵⁹⁾ Ballota, Linné.

17) Wirbelbaste,

Clinopodium vulgare, Linné. — In Nord-Italien häufig, kann die Pflanze sein, welche Diosc. 3, 99 κλινopόδιον nennt, und von welcher Plin. 24, 15, 87 sagt: „Das *Klinopodion* wird auch *Kleoniton*, *Zopyron* und *Olimoeides* genannt, ist dem Feld *Thymian* [*serpyllum*] ähnlich, hat rund um den Stamm sitzende Blätter, wodurch eine Ähnlichkeit mit Bettfüßen entsteht⁶⁰⁾. Die Pflanze dient zu Arznei.“

18) Katzenminze,

Nepeta Cataria, Linné. — Wächst in Nord-Italien wild, heißt *cataria*, *erba gattaria*.

Colum. de r. r. 7, 5, 18. Wenn die Nase des Schafes verschleimt ist, so schiebt man ihm einen kleinen Zweig der Katzenminze [*nepeta sylvestris*] mit Wolle umwickelt hinein, und drückt ihn darin herum, bis das Thier niest.

19) Gattung Taubeneffel,

Lamium, Linné. — In Italien heißen diese Pflanzen noch jetzt *lamio*, und *L. maculatum*, L., *L. album*, L., *L. purpureum*, L., *L. amplexicaule*, L., sind, wie bei uns, gemein. — Die gefleckte Taubeneffel hat von ihren Flecken und von dem netzartigen Ansehen den Namen *lamio macchiato* und *ortica morta*.

Plin. 21, 15, 55; 22, 14, 16. Es gibt eine Nessel, die durchaus nicht brennt und *Lamium* [*lamium*] heißt. Auf der Mitte des Blattes befindet sich ein weißer Fleck. Einige Römer unterscheiden nach der Blüthezeit mehrere Arten. Sie dienen zu Arznei.

20) Deutscher Ziest,

Stachys germanica, Linné. — In Griechenland nur im Hochgebirge und selten; — in ganz Nord-Italien nicht selten, und heißt *salvia selvatica*.

Diosc. de m. m. 3, 110. [Στάχυς.]

21) Betonie,

a) *Betonica officinalis*, Linné. — Wächst in Kalonien und in

⁶⁰⁾ Jedensfalls muß es möglich sein, diese Ähnlichkeit zu finden, denn die Pflanze heißt auch auf Deutsch Bettfuß.

rd-Italien wild, heißt noch jetzt italiänisch betonega und ona. — β) B. Alopecuros, L., wächst am Parnassus und Italien wild.

Plin. 25, 8, 46; 26, 11, 67 u. 70 u. 72. Die Vettonen Spanien haben eine Pflanze entdeckt, die in Gallien vettonica, Italien serratula, in Griechenland Restros und Psychotros genannt und für eine vortreffliche Arznei gehalten wird.

22) Gattung Andorn,

rubium, Linné. — Das πράσιον des Theophr. 6, 2, 5 ist ein Marrubium, L., fein; das ~~πράσιον~~ ποῶδες, M. vulgare, welches in Griechenland und Italien wächst; das πράσιον ἔτε-
M. creticum, L., welches ebenfalls in beiden Ländern vor-
mt. — Das πράσιον des Diosc. 3, 109 ist wohl Marrubium
gare, L. Er sagt, es wachse auf Schutt, und diene vielfach zu
szwecken. — Plin. 20, 22, 89 nennt die Pflanze marrubium,
Marrubium vulgare, L., auch jetzt noch in Italien marobbio
ist, und sagt, „daß die Griechen sie Prasion, Vinostrophon, Philo-
s, Philochares nennen, und sie sei zu bekannt, als daß sie einer
Erklärung bedürfe.“

Der Pseudodittamnus, ψευδοδίταμνον, ψευδοδίταμνος,
Theophr. 9, 16, 2, des Diosc. 3, 34 (39), das pseudo-
tamnon des Plin. 25, 8, 53 kann Marrubium Pseudodi-
mnus, L., sein; diese Pflanze ist in Ost-Griechenland sehr
ein.

23) Ballota,

llota nigra, Linné. — Wächst jetzt in Griechenland unter
Namen πίπεριτζα; — ist in ganz Italien gemein, und heißt
heißt noch ballota, ballota nera, auch cimiciotto und marrubio
tardo.

Diosc. de m. m. 3, 107. Die Ballota [βαλλωτή] heißt
schwarzer oder großer Andorn [πράσιον], hat übelriechende,
Gestalt denen der Melisse ähnliche Blätter, weswegen man die
anze auch Melissophyllon nennt. Sie dient als Arznei.

Plin. 27, 8, 30. [Ballote.]

24) Strauch-Filztraut,

omis fruticosa, Linné. — Wächst jetzt in Griechenland

unter dem Namen γαιδαρόσφακα häufig wild; — in Italien hier und da.

Diosc. de m. m. 4, 102. [Φλόμος ἀγρία.]

Plin. 25, 10, 74. [Phlomis.]

25) Lampen-Filztraut,

Phlomis Lychnitis, Linné. — Wächst in Süd-Europa.

Diosc. de m. m. 4, 102. Das Lampen-Filztraut [φλομὶς λυχνίτις], welches auch Thryallis heißt, hat haarige Blätter, die als Lampendocht dienen.

Plin. 25, 10, 74. [Phlomis lychnitis, thryallis.]

26) Knoblauch-Samander,

Teucrium Scordium, Linné; σκορδιὰ und σκοροδόχορον in Neugriechen; scordio der jetzigen Italiäner. — In Griechenland und Italien heimisch.

Diosc. de m. m. 3, 115. Der Knoblauch-Samander [σκόρδιον] wächst an sumpfigen Stellen, riecht gewissermaßen nach Knoblauch [σκοροδιζειν], schmeckt zusammenziehend und bitter, hat vierkantige Stämme, röthliche Blüten, und dient gegen manchen Uebel.

27) Gelber Samander,

Teucrium flavum, Linné; χαμᾶνδρον in Neugriechen. — In Griechenland und Italien heimisch.

Diosc. de m. m. 3, 101. Der Gelbe Samander [τετκριον] heißt auch Chamädris und Teutris, wächst auf den Gebirgen Ciliciens in Menge, dient als Arznei.

28) Heller Samander,

Teucrium lucidum, Linné. — In Griechenland und Italien heimisch.

Diosc. de m. m. 3, 102. Der Helle Samander [χαμᾶιδρος] heißt auch Chamädrops, oder Pinodrys, bei den Römern trixago minor [τριζάγο μίνορ]. Es gibt auch Leute, welche ihn Teutrium nennen, weil er mit dieser Pflanze Aehnlichkeit hat⁶¹⁾. Er wächst an rauhen, steinigen Orten, ist ein kleiner Strauch [θαμίσκος] mit kleinen Blättern, welche übrigens ganz aussehen wie Eichen-

⁶¹⁾ Man sehe die vorige Pflanze.

ter⁶²⁾ und bitter schmecken. Die Pflanze ist gegen mancherlei Krankheiten brauchbar.

29) Polei-Gamander,
acrium Polium, Linné. — Wächst in Griechenland und
 alien.

Diosc. de m. m. 3, 114. [*Πόλιον*.]

30) Kopf-Gamander,
acrium capitatum, Linné. — Wächst ebenfalls in Griechen-
 id und Italien. Heißt in Griechenland, wie der vorige,
ιος ἀμάρανθος, in Attika *χόρτον*.

Diosc. de m. m. 3, 114. [*Πόλιον τὸ θαμνωδέστερον*.]

31) Ragenkraut,
acrium Marum, Linné. — Wird in Griechenland und in
 alien nur in Gärten gezogen, heißt in Italien *maro*.

Plin. 12, 24, 53. Das in Sydien wachsende Ragenkraut
 [iron] hat kurze, kleine, wohlriechende Blätter.

32) Iva-Günsel,
Iva, Schreber (*Teucrium Iva*, L.). — In Griechen-
 id und Italien heimisch.

Diosc. de m. m. 3, 165. Der Iva-Günsel [*χαμαιπύ-
 |* heißt auch *Pityopsis* und *Drizelos*, im Pontos *Dioskyron*, wilde
 onia, zu Athen *Ionia*, auf Euböa *Sideritis*, bei den Propheten
servablut [*αἷμα Ἀθηνῶς*], bei den Römern *Cypripum* [*κυπρι-
 μ*], bei den Daciern *Dochela*, u. s. w.

33) Chiiischer Günsel,
Iva chia, Schreber. — In Griechenland heimisch.

Diosc. de m. m. 3, 166. [*Τρίτη χαμαιπίτυς, ἄρῶν κα-
 μένη*.]

o. Familie Verbena-Pflanzen, Verbeneen.

1) Verbena
 enkraut, Eisenhart), *Verbena officinalis*, Linné. — In Grie-
 nland heimisch und in Menge vorhanden, heißt *σταυρόχορτον*

⁶²⁾ *Chamaedrys* heißt kleine Eiche.

und ἄγρια χαμῆνδρα genannt. „Noch jetzt“, sagt Fraas, „gehört bei den Griechen (wie ja auch bei uns noch z. B. die Wurzelbüschel, die geweiht werden) diese Pflanze zu den Glückspflanzen, wird nebst Knoblauch und Sellerie an die Ställe oder Seidenwurmstürben u. s. w. angebunden; εἴτρυεῖ καὶ αὐτὸ heißt es dann.“ — In ganz Italien ist die Verbena häufig, und heißt noch heutiges Tages verbena.

Die alten Römer verstanden unter verbena alle die Pflanzen, welche beim Schließen der Bündnisse, beim Opfern u. dgl. gebraucht wurden; Plinius unterscheidet unsre Verbena officinalis, L., durch die Benennung verbenaca.

Diosc. de m. m. 4, 61. Die Verbena [περιστερῶν ἑπίτιος] heißt auch Heilige Pflanze [ἱερὰ βοτάνη], Erigenion, Chamaelyton, Sideritis, Ruritis, Persephonion, Zeus-Rohr [Ἰὼς ἡλακάτη], Kallesis, Hippariston und Demetrias, treibt Zweige, die ellenlang oder länger werden und kantig sind. Um sie herum stehen in einiger Entfernung von einander Blätter, welche denen der Eiche ähnlich, aber schmaler, kleiner, rings eingeschnitten und ziemlich graugrün sind. Die Wurzel ist lang, dünn, die Blüthen sind roth, dünn. Die Pflanze wird gegen Schlangenbiß und allerlei Krankheiten gebraucht; man sagt auch, bei Gastmählern würden die Gäste lustiger, wenn man sie mit Wasser besprengt, worin Verbena gelegen ist. Heilige Pflanze heißt sie aber, weil sie, bei Reinigungs-Ceremonien als Amulet angehängt, vortreffliche Dienste leistet.

Plin. 25, 9, 59. Bei den Römern steht keine Pflanze so hoch in Ansehn, wie die Hierobotane, welche auch Peristereon und lateinisch Verbenaca heißt. Dies ist die Pflanze, mit welcher unsre Gesandten zu den Feinden gehn, mit welcher der Tisch des Jupiter abgestäubt wird, unsre Häuser gereinigt und vor Unglück geschützt werden. Man unterscheidet von der Verbenaca 2 Arten; die eine, welche man für weiblich hält, hat viele Blätter, die männliche weniger. Beide Arten haben mehrere dünne, ellenlange, kantige Zweige. Die Blätter sind kleiner als die der Eiche, schmaler, stärker getheilt; die Blüthe ist graugrün⁶³⁾, die Wurzel lang, dünn. Die Pflanze wächst in feuchten Ebenen überall. Manche Leute unterscheiden die zwei Arten nicht, weil sie einerlei Wirkung haben. Die Gallier loosen und weissagen mit allen beiden, die Magier preisen aber die Verbe-

⁶³⁾ Ist's nicht.

ta bis zum Unsinn: Sie sagen, wer sich mit Verbena gesalbt, ange Alles, was er wolle, vertreibe Fieber, stifte Freundschaften, le alle möglichen Krankheiten; übrigens müsse sie beim Ausgang des Hundsterns, jedoch so gesammelt werden, daß weder Mond noch Sonne zusehen, auch müsse man vorher der Erde ein Sühnopfer von Honig und Honig gebracht haben. Beim Ausgraben müsse man erst mit einem eisernen Werkzeug einen Kreis um sie schneiden, dann mit der linken Hand graben, endlich sie ausheben. Blätter, Stamm und Wurzeln müßten von einander getrennt im Schatten getrocknet werden. Gegen Schlangen zerreibt man sie in Wein.

Geopon. 15, 1, 19. Die Krähen schütten ihr Nest dadurch, daß sie Verbena [περιστερεών ὑπτιος] hinein legen.

2) Mullen,

Vitex Agnus castus, Linné. — In Griechenland und Italien heimisch, dort λγαριά, hier agno casto genannt.

Nicander, Ther. v. 63 u. 71. [Λύγος πολυανθής und ἄγνος.]

Diosc. de m. m. 1, 134. Die Mullen [ἄγνος] heißt auch Lygos [λύγος], ist ein baumartig werdender Strauch [θάμνος δένδρεος], der an wassen Stellen wächst. Er hat zähe, lange Zweige; seine Blätter gleichen denen der Olive, sind aber größer und zarter. Es gibt zwei Arten: die eine trägt weiße, etwas röthliche Blüthen, die andre rothe; der Same sieht aus wie Pfeffer [πέπερι]. Die ganze dient als Arznei.

Plin. 24, 9, 38. Die Mullen [vitex] wird wie die Weide in Flechten gebraucht, hat auch ähnliche Blätter, aber einen angenehmeren Geruch. Bei den Griechen heißt sie Lygos und Agnos. Die atheniensischen Frauen legen während des Festes der Thesmophorien Mullenzweige in ihr Bett. Uebrigens dient die Pflanze gegen verschiedene Krankheiten; auch soll sie Diejenigen, welche eine Ruthe von in der Hand oder im Gürtel tragen, vor dem Wundreiten schützen.

Galen. de simpl. med. temp. 6, 1, 2 (p. 807, ed. Kühn). ἄγνος ἢ λύγος.]

B. Familie Kugelblum-Pflanzen, Globulariceen.

1) Alypum-Kugelblume,

Globularia Alypum, Linné. — In Griechenland und Ita-

lien heimisch. — Bei Diosc. 4, 177 und Plin. 22, 4, 7 Alpen genannt.

q. Familie *Cordia*-Pflanzen, *Cordiaceen*.

1) Schleim-*Cordia*

(*Myxa*), *Cordia Myxa*, Linné. — Aus Süd-Asien stammend, ist alter Zeit auch in Aegypten gezogen.

Diodor. Siculus 1, 34. [*Τὰ βάτα καλούμενα μυζάρια*]

Plin. 13, 5, 10; 15, 13, 12. [*Myxa*.]

Pallad. de r. r. 3, 25, 32. [*Myxa*.]

r. Familie *Portulacaceae*-Pflanzen, *Portulacaceen*.

1) Gattung *Heliotrop*

(Sonnenwende), *Heliotropium*, Linné. — Die Griechen haben wohl mit dem Namen *Heliotrop* das *Heliotropium villosum*, Desf., und das *Heliotropium supinum*, L., bezeichnet (siehe Fraas, Synopsis, p. 161), die Römer das in Nord-Italien nicht seltene *Heliotropium europäum*, Linné.

Theophr., H. pl. 7, 3, 1. [*Ἡλιοτρόπιον*.]

Nicander, Ther. v. 678. Das *Heliotrop* [*ἡλίουτροπιῖς ἰσιώνυμον ἔρνος*], dessen Blätter [*πέταλον*] denen des Olivenbaums ähnlich sind, und das der wandelnden Sonne folgt.

Diosc. de m. m. 4, 191 u. 192. Das große *Heliotrop* [*ἡλιοτρόπιον μέγα*]⁶⁴⁾ haben Einige auch wegen der Gestalt des Blüthenstandes Skorpionschwanz [*σκορπίουρον*] genannt, aber *Heliotrop*, weil seine Blätter [*φύλλον*] der Bewegung der Sonne folgen. — Es dient, wie das kleine *Heliotrop*⁶⁵⁾, als Arznei.

Plin. 2, 41, 41. Die Pflanze, welche man *Heliotrop* [*heliotropium*] nennt, dreht sich, wie Jedermann täglich sieht, den ganzen Tag mit der Sonne, selbst wenn diese hinter Wolken steht.

Plin. 22, 21, 29. Das *Heliotrop*, welches sich bei Tag nach der Sonne wendet, schließt bei Nacht, wie aus Sehnsucht, seine blaue Blüthe. Gekocht schmeckt es, wie ich finde, nicht übel. Der mit Salz versetzte Saft der Blätter vertreibt die Warzen; deswegen nennen die Römer die Pflanze Warzenkraut [*verrucaria*]⁶⁶⁾.

⁶⁴⁾ *Heliotropium villosum*, Desf. — ⁶⁵⁾ *Heliotropium supinum*, Linné.

⁶⁶⁾ Das *Heliotropium europäum*, L., ist bis auf unsre Zeit in Apotheken als *verrucaria* geführt worden.

2) Wachablume,

rinthe minor, Linné. — In Griechenland und Italien
nisch.

Virgil, Georg. 4, v. 63. [Cerinthe⁶¹⁾.]

Plin. 21, 12, 41. [Cerinthe.]

3) Onosma,

osma echioïdes, Linné. — In Griechenland und Ita-
n heimisch.

Diosc. de m. m. 3, 137. Das Onosma [ὄνοσμα] heißt
h Osma, Phlonitis, Ononis, u. f. w.

Plin. 27, 12, 86. [Onosma.]

4) Gattung Natterkopf,

chium, Linné. — Das ἔχιον des Diosc. 4, 27, und der
rios des Plin. 25, 9, 58 bezieht sich auf die Gattung Echium,
nné, wohl vorzugsweis auf Echium vulgare, L., welches in
ord-Italien gemein, in den nördlichen Theilen Griechen-
nds von Thessalien an heimisch ist. — Auch das ἐχλειον, Ni-
nder, Ther. v. 65 u. v. 637, und der ὀρμενόεις λύκαψος
840 wird auf die Gattung Echium, L., bezogen; eben so die
ρα ἄγχουσα des Diosc. 4, 24, und der lycapsos des Plin.
, 11, 73.

5) Perl-Steinsamen

erlstraub), Lithospermum officinale, Linné. — In Griechen-
nd und im ganzen nördlichen Italien heimisch. Seine glatten,
ißen, harten, wie Perlen aussehenden Samen (Nüsse) haben schon
h die Aufmerksamkeit der Menschen auf sich gezogen; man hat
er die Pflanze Steinsamen und, was Dasselbe bedeutet, lithosper-
um genannt, die jetzigen Italiäner nennen sie litospermo, auch
glio al sole; auch hat man sie lange, jedoch vergeblich, gegen
Leiden angewandt, welches man den Stein nennt.

Diosc. de m. m. 3, 148. Der Steinsamen [λιθόσπερ-
], welcher auch Megonichon, Exonichon, Leontion, leontischer Stein;
rgonion, Tantalitis, Diosporon, bei den Römern columba [κο-
μῖβα], bei den Dakern Gonoles, auch Heralleia heißt, hat einen

⁶¹⁾ Wegen seines wachsartigen Ansehns von cera (Wachs) benannt.

sehr harten Samen, woher er eben Steinsamen heißt. sind wie beim Olivenbaum, jedoch länger und breiter liegen am Boden. Die Zweige sind gerade, schl. Dicke einer Binse, hart, holzig, nach oben zweispaltig, neben kleinen Blättern der runde, weiße Samen, der die kleinen Erve [όροβος] hat. Die Pflanze wächst auf ebenen Stellen. Der Samen hat, mit Wein getrunken den Stein zu zerbrechen.

Plin. 27, 11, 74. Die wunderbarste Pflanze Steinsamen [lithospermum], welcher auch Cronydon und Herakleos heißt. Diese Pflanze trägt neben E. Bärtchen, wenn ich's so nennen darf, und an dessen Enden, die so weiß und rund sind wie Perlen, die Größe [cicer] haben und felsenfest sind. Wo sie an den Stimulus] hängen, da haben sie kleine Vertiefungen, und der Samen. Die Pflanze wächst in Italien, die schönste auf Areta; und ich habe wirklich unter den Pflanzen was so wunderbar wäre, als die prächtigen, wie durch Goldschmids zwischen den Blättern angebrachten und Perlen, die seltsame Erscheinung aus einer Pflanze in der Steine. Ich selbst habe die Pflanze nicht in der sondern nur ausgerissen gesehn^{es}). — Uebrigens ist eine ausgemachte Sache, daß eine Drachme dieser Stein Wein getrunken Blasensteine zerstört und abtreibt; sind ohne alle Anweisung leicht zu erkennen, und ist ihr Ansehn ganz deutlich, zu welchem Zwecke die Pflanze hat.

6) SchiENZunge,

a) Italische SchiENZunge, *Anchusa italica* denland heimisch und *Βοιδόγλωσσα*, in Italisch und buglossa genannt. — b) Gemein *Anchusa officinalis*. Linné. in Nord-Ital noch jetzt buglossa und buglossa volgare, in glansum genannt.

Diosc. de m. m. 4, 126. Die SchiENZ

2) Wachablume,

cerinthe minor, Linné. — In Griechenland und Italien heimisch.

Virgil, Georg. 4, v. 63. [Cerinthe⁶⁷⁾.]

Plin. 21, 12, 41. [Cerinthe.]

3) Onosma,

onosma echioïdes, Linné. — In Griechenland und Italien heimisch.

Diosc. de m. m. 3, 137. Das Onosma [ὄνοσμα] heißt Onosmas, Phlonitis, Ononis, u. s. w.

Plin. 27, 12, 86. [Onosma.]

4) Gattung Natterkopf,

echium, Linné. — Das ἔχιον des Diosc. 4, 27, und der Echios des Plin. 25, 9, 58 bezieht sich auf die Gattung Echium, Linné, wohl vorzugsweis auf Echium vulgare, L., welches in Nord-Italien gemein, in den nördlichen Theilen Griechenlands von Thessalien an heimisch ist. — Auch das ἐχίειον, Natterkopf, Ther. v. 65 u. v. 637, und der ὀρμενόεις λύκαψος 40 wird auf die Gattung Echium, L., bezogen; eben so die αἰγυχουσα des Diosc. 4, 24, und der lycapsos des Plin. 11, 73.

5) Perl-Steinsamen

(Kraut), Lithospermum officinale, Linné. — In Griechenland und im ganzen nördlichen Italien heimisch. Seine glatten, harten, wie Perlen aussehenden Samen (Nüsse) haben schon die Aufmerksamkeit der Menschen auf sich gezogen; man hat die Pflanze Steinsamen und, was Dasselbe bedeutet, lithospermum genannt, die jetzigen Italiäner nennen sie litospermo, auch lio al sole; auch hat man sie lange, jedoch vergeblich, gegen Leiden angewandt, welches man den Stein nennt.

Diosc. de m. m. 3, 148. Der Steinsamen [λιθόσπερμον], welcher auch Megonhion, Exonhion, Leontion, leontischer Stein; gonion, Tantalitis, Diosporon, bei den Römern columba [κομβή], bei den Dalern Gonoles, auch Herakleia heißt, hat einen

⁶⁷⁾ Wegen seines wachsartigen Ansehens von cora (Wachs) benannt.

sehr harten Samen, woher er eben Steinsamen heißt. Die Blätter sind wie beim Olivenbaum, jedoch länger und breiter, die untersten liegen am Boden. Die Zweige sind gerade, schlank, von der Dicke einer Binse, hart, holzig, nach oben zweispaltig, und dort sitzen neben kleinen Blättern der runde, weiße Samen, der die Größe einer kleinen Erve [όροβος] hat. Die Pflanze wächst auf rauhen, erhabenen Stellen. Der Samen hat, mit Wein getrunken, die Kraft, den Stein zu zerbrechen.

Plin. 27, 11, 74. Die wunderbarste Pflanze ist wohl der Steinsamen [lithospermum], welcher auch Exonychon, Diosperon und Herakleos heißt. Diese Pflanze trägt neben Blättern je ein Bärtchen, wenn ich's so nennen darf, und an dessen Spitze Steinchen, die so weiß und rund sind wie Perlen, die Größe einer Kicher [cicer] haben und felsenfest sind. Wo sie an den Stielchen [pediculus] hängen, da haben sie kleine Vertiefungen, und inwendig sitzt der Samen. Die Pflanze wächst in Italien, die schönste Sorte aber auf Areta; und ich habe wirklich unter den Pflanzen nichts gesehen, was so wunderbar wäre, als die prächtigen, wie durch die Kunst des Goldschmids zwischen den Blättern angebrachten und schimmernden Perlen, die seltsame Erscheinung aus einer Pflanze hervorgewachsener Steine. Ich selbst habe die Pflanze nicht in der Erde stehen, sondern nur ausgerissen gesehen⁶⁸⁾. — Uebrigens ist es eine ganz ausgemachte Sache, daß eine Drachme dieser Steinchen in weißem Wein getrunken Blasensteine zerstört und abtreibt; solche Steinchen sind ohne alle Anweisung leicht zu erkennen, und zeigen schon durch ihr Ansehn ganz deutlich, zu welchem Zwecke die Natur sie geschaffen hat.

6) Döfsenzunge,

α) Italische Döfsenzunge, *Anchusa italica*, Retz., in Griechenland heimisch und βοιδόγλωσσα, in Italien ebenfalls heimisch und buglossa genannt. — β) Gemeine Döfsenzunge, *Anchusa officinalis*, Linné, in Nord-Italien heimisch, dort noch jetzt buglossa und buglossa volgare, in den Apotheken buglossum genannt.

Diosc. de m. m. 4, 126. Die Döfsenzunge [βοιγλωσσα]

⁶⁸⁾ Wahrscheinlich hatte die Kunst zur Ausstaffirung dieses Prachtexemplars mehr gethan als die Natur.

t niederliegende, stachlig-rauhe, dunkelfarbige Blätter, von denen man behauptet, sie machten die Leute lustig, wenn sie in Wein liegen.

Plin. 25, 8, 40. Die Döhsenzunge [buglossos] gleicht der Rindszunge, und zeichnet sich dadurch aus, daß sie, in Wein worfen, die Leute lustig macht, weswegen sie auch Euphrosynon ist.

7) Färbende Döhsenzunge,

Anchusa tinctoria, Linné. — In Griechenland sehr häufig und jetzt *βαφορόριζα* (Schminthwurzel) genannt; — in Italien ebenfalls wild, aber auch hier und da wegen der roth färbenden Wurzel kultivirt.

Theophr., H. pl. 7, 9, 3. Die Anchusa [*ἄγχουση*] hat die rothe Wurzel wie der Krapp [*ἐρενθέδαρον*, auch *ἐρενθόδαρον* in andren Handschriften].

Theophr. de odor. 31. Die Anchusa färbt roth.

Nicander, Ther. v. 838. [*ἄγχουση θριδακρίς*.]

Diosc. de m. m. 4, 23. Die Anchusa [*ἄγχουσα*], welche auch *Kalyx* und *Dnosleia* heißt, hat Blätter wie spitzblättriger Salat [*πῖδαξ*], sie sind aber haarig, rauh, stachlig, dunkelfarbig, in Menge vorhanden, liegen rings am Boden. Die Wurzel ist fingersdick, fast stroh, und färbt auch im Sommer die Hände. Man benutzt sie als Arznei und thut sie in Salben.

Plin. 22, 20, 23. Die fingersdicke Wurzel der Anchusa [*Anchusa*] spaltet sich wie das Papyrus, färbt die Finger blutroth, und bereitet die Wolle für kostbare Farben vor. Auch wird sie als Arznei gebraucht.

Hesychius. Sich anchusiren [*ἄγχουσιζέσθαι*] heißt: die Augen mit Anchusa schminken.

8) Igelnsamen,

Echinospermum lappula, Linné (*Echinospermum lappula*). — In Nord-Italien überall.

Plin. 25, 8, 41. Es gibt eine Pflanze, welche der Hundszunge [cynoglossos] ⁶⁹⁾ ähnlich ist, aber Früchte wie Klebkraut [*silvestris*] ⁷⁰⁾ trägt.

⁶⁹⁾ *Cynoglossum officinale*, Linné.

⁷⁰⁾ *Galium aparine*, Linné.

9) Gemeiner Beinwell,

Symphytum officinale, Linné. — In Griechenland hier und da, in Nord-Italien häufig, daselbst *sinfito consolida* und *consolida maggiore* genannt.

Diosc. de m. m. 4, 10. Diejenige Art *Symphytum* [σύνφυτον], welche Manche auch *Pelte* [πεττή] und die Römer *Consolidago* [Ῥωμαῖοι σολδάγινεμ]⁷¹⁾ nennen, treibt einen Stamm, der 2 Ellen hoch und höher wird, leicht, dick, kantig und hohl ist; um ihn herum stehn in nicht gar großen Zwischenräumen die haarigen, schmalen, ziemlich langen Blätter, welche denen der Dörsenzunge [βούγλωσσον]⁷²⁾ ähnlich sind. Auf den Ranten des Stammes läuft eine Verlängerung der Blätter [ἐξοχή φύλλων] hin. Aus jeder Blattachsel [μιασχάλη] kommen Blüthen von weißer oder gelber Farbe⁷³⁾. Die Wurzeln sind auswendig schwarz, inwendig weiß, flebrig. Man reibt und gebraucht sie gegen Blutausswurf, legt sie auf Wunden, die durch ihre Einwirkung zusammenwachsen. Auch Fleischstücke, mit welchen sie gekocht werden, kleben aneinander.

10) Gemeine Hundszunge,

Cynoglossum officinale, Linné. — In Griechenland und Nord-Italien häufig, bei den jetzigen Italiänern noch *cynoglossa* und *lingua canina* genannt.

Diosc. de m. m. 4, 127. Die Hundszunge [κυνόγλωσσον] hat Blätter wie der breitblättrige Wegerich [ἀνρόγλωσσον], sie sind aber schmaler, kleiner und flaumhaarig. Die Pflanze hat keinen Stamm⁷⁴⁾, liegt an der Erde, wächst auf sandigem Boden, wird in der Heilkunde gebraucht.

11) Scharfstraut,

Asperugo procumbens, Linné. — In Griechenland und Italien häufig.

Diosc. de m. m. 2, 214. [Μνὸς ὦτα ἕτερα, auch μνὸς ὠρίς.]
Plin. 26, 10, 65. [Asperugo.]

⁷¹⁾ Bei Apulejus, H. 59, heißt die Pflanze *consolida*, wie noch bei den jetzigen Italiänern. — ⁷²⁾ *Anchusa officinalis*, Linné.

⁷³⁾ Wie bei uns, so kommt auch in Italien die Pflanze mit blaß-weißer, oder gelber, oder blauer Blüthe vor. — ⁷⁴⁾ Im ersten Jahre hat sie keinen.

g. Familie Winden-Pflanzen, Convolvuleen.

1) Kressa,

Kressa cretica, Linné. — In Griechenland nicht häufig, ferner im südlichen Europa hier und da.

Diosc. de m. m. 3, 143. [*Ἀνθυλλίς, ἥ φακίῳ παροπλή-
x φύλλα ἔχει.*]

Plin. 21, 29, 103. [*Anthyllum herba, quam alii anthyl-
m vocant, foliis lenticulä similis.*]

2) Zaun-Winde,

Convolvulus sepium, Linné. — In Griechenland und Ita-
lien häufig, dort, wie alle Winden, *περιπλοκάδα*, in Italien
compagnelle, *vilucchio*, *vilucchio maggiore*, *smilace liscia*
genannt.

Diosc. de m. m. 4, 143. Die Zaunwinde [*σμίλαξ λεία*]
hat Blätter, die denen des Ephēus ähnlich sehn, aber weicher, glat-
ter und dünner sind. Die Pflanze windet sich um Bäume, hat überall
einfache, runde Blüthen. Im Sommer bildet sie ganze Lauben [*σκηνή*].

Plin. 21, 5, 11. [*Convolvulus.*]

3) Ader-Winde,

Convolvulus arvensis, Linné. — In Griechenland häufig;
eben so in Italien und *viticchio*, *vilucchio*, *vilucchio mi-
nore* genannt.

Diosc. de m. m. 4, 39. Die Ader-Winde [*ἐλξίνη*] hat
Blätter, die denen des Ephēus ähnlich, aber kleiner sind, und lange
weiche, mit welchen sie sich um Alles, was sie erreichen kann, schlingt.
Sie wächst in Zäunen, Weinbergen und auf Saatsfeldern.

4) Dorycnium-Winde,

Convolvulus Dorycnium, Linné. — An den griechischen Küsten.

Diosc. de m. m. 4, 75. [*Δορύκνιον.*]

5) Scammonia-Winde,

Convolvulus Scammonia, Linné. — Wächst in Klein-Asien und
auf Rhodus, liefert das Scammonien-Harz, welches durch Einschnitte
in die Wurzel gewonnen wird. — Wird in den Schriften der Alten
stets als *σκαμμώνιον*, *σκαμμωνία*, *scammonia*, *scammonium*

genannt, und bei Diosc. 4, 168, und Plin. 26, 8, 38, weitläufig abgehandelt.

6) Soldanella-Winde,

Convolvulus Soldanella, Linné. — Am Strande Griechenlands und Italiens.

Diosc. de m. m. 2, 148. [*Κράμβη θαλασσία*.]

Plin. 20, 9, 38. [*Brassica marina*.]

7) Altheen-Winde,

Convolvulus althäoïdes, Linné. — In Griechenland.

Diosc. de m. m. 4, 18. [*Μήδιον*.]

Plin. 27, 12, 79. [*Medion*.]

8) Thymian-Kleben,

Cuscuta Epithymum, Smith. — In Griechenland in Menge an verschiedenen Lippen-Pflanzen, z. B. an *Thymus capitatus*, *Satureja Thymbra*, wird τῆς ἀλωποῦ τὸ μετὰξι (Fuchseide) genannt. — In Italien häufig an Thymian-Arten, *cuscuta*, *epitimo* und *epitimbra* genannt.

Diosc. de m. m. 4, 176. Die Thymian-Kleben [*ἐπιθυμον*] ist eine Blüthe, die auf hartem Thymian wächst. Sie bildet schmale, leichte Köpfe mit haarförmigen Schwänzen, und wird als Arznei benutzt.

Plin. 26, 8, 35. Das *Epithymon* [*epithymon*] ist die Blüthe eines Thymians, doch geben Manche an, es wachse ohne Wurzel, bilde einen dünnen Ueberzug und sei roth.

t. Familie Nachtschatten-Pflanzen, Solaneen.

1) Gattung Bilfenkraut,

Hyoscyamus, Linné. — α) Gemeines Bilfenkraut, *Hyoscyamus niger*, L. In Griechenland nicht häufig, in ganz Italien nicht selten; dort γέρωσ, hier giusquiamo, josciamo nero und dente cavallino genannt; — β) Weißes Bilfenkraut, *H. albus*, L.; — γ) *H. aureus*, L., beide ebenfalls in Griechenland und Italien heimisch.

Colum. de r. r. 6, 38, 3. Der Samen des Bilfenkrauts [*ὄσχυαμος*] wird zerrieben, und dient in Wein zur Heilung kranker Maulthiere.

Diosc. de m. m. 1, 42; 4, 69. Das Bilsenkraut *ῥοσχύραμος*] hat dicke Stämme, breite, längliche, eingeschnittne, haarige Blätter. Man unterscheidet 3 Arten: 1) mit fast purpurrothen Blüthen¹⁵⁾, schwarzen Samen; 2) mit gelben Blüthen¹⁶⁾, zarteren Blättern und Früchten, gelblichem Samen. Die beiden genannten Arten erregen Wahnsinn und Schlassucht, ihre Anwendung ist mißlich. 3) Die dritte Art¹⁷⁾ hat ganz milde Eigenschaften, ist zu Arznei für viele Uebel vortrefflich, dabei fettig, zart, flaumhaarig, Blüthen und Samen sind weiß. Diese Art wächst am Seestrand und auf Schutt. Fehlt sie, so muß man die gelbe gebrauchen, die schwarze langt aber durchaus nichts.

Plin. 23, 4, 49; 25, 4, 17. Das Bilsenkraut [*apollinaris*] soll vom Herkules zuerst gefunden worden sein; es heißt bei den Arabern *altercum*, bei den Griechen *Hyoscyamus*. Es gibt davon 3 Arten, welche sämmtlich Betäubung und Schwindel bewirken. Alle drei werden erst gesammelt, wenn sie trocken sind. Den Samen wendet man entweder so an, wie er ist, oder man gebraucht den aus ihm gepreßten Saft. Man preßt auch den Saft der Stämme und Blätter für sich aus. Man bringt die Wurzel gleichfalls in Anwendung, was nach meiner Ansicht ein gefährliches Mittel ist, denn schon vier Blätter sind im Stande, wenn sie getrunken werden, den Geist zu verwirren. Die alten Aerzte haben sie in Wein gegen das Fieber gegeben. Das aus den Samen gewonnene Del betäubt, wenn es in's Ohr gegossen wird.

2) Gattung Schlutte,

Physalis, Linné. — *a)* Gemeine Schlutte, Ph. *Alkekengi*, Linné. Wächst nach Sibthorp auf dem Parnax, auf dem bithynischen Olymp und bei Konstantinopel; ist in ganz Nord-Italien häufig, und wird *alcachenghi*, *palloncini*, *solatro alicacabo* genannt. — *β)* Einschläfernde Schlutte, Ph. *somnifera*, L. Nach Sibthorp auf Cypern und Euböa. — *γ)* In Italien baut man auch eine in Ostindien heimische Art, Ph. *pubescens*, L., in Gärten und Töpfen der wohlschmeckenden Früchte wegen, die man *frutti d'ananas* nennt. Vielleicht war diese Art schon den Alten bekannt.

¹⁵⁾ *Hyoscyamus niger*, Linné. — ¹⁶⁾ *Hyoscyamus aureus*, Linné.

¹⁷⁾ *Hyoscyamus albus*, Linné.

Theophr., H. pl. 7, 7, 2. Manche essen die Schlotte [στρύχνος] auch roh, und nennen sie auch Gartenschlotte [στρύχνος ἐνκήρευτος].

Theophr., H. pl. 7, 15, 4. Es gibt eine Art Strychnos, der essbar und wie zahm und dessen Frucht einer Weinbeere ähnlich ist.

Theophr., H. pl. 9, 11, 5. Eine Art von Strychnos heißt die einschläfernde [στρύχνος ὑπνώδης]. Getrocknet ist die Wurzel roth wie trocknes Blut, frisch aber ist sie weiß; die Frucht ist röthler als Scharlach. Das Blatt ist gestaltet wie bei einer Wolfsmilch [τιθύμαλλος] oder beim süßen Apfelbaum [μηλέα], dabei haarig und spannenlang ⁷⁸⁾.

Diosc. de m. m. 4, 72. Die Gemeine Schlotte [στρύχνον ἰδίως ἀλακάβον] ⁷⁹⁾ heißt auch Physalis [φυσαλὶς]. Die Stämme legen sich nieder, wenn sie ausgewachsen sind. Die Frucht steckt in einem runden Schlauche [θυλάκιον], ist rothgelb, rund und glatt wie eine Weinbeere. Sie wird von Kranzwindern [στεφανόπλοκος] in Kränze geflochten. Man isst sie nicht, braucht sie aber als Arznei.

Diosc. de m. m. 4, 73. Die Einschläfernde Schlotte [στρύχνον ὑπνωτικόν] ⁸⁰⁾, welche ebenfalls Halilakabon heißt, hat viele dicke Zweige, die nicht leicht brechen und voll fetter, denen der Quitte ähnlicher Blätter sind; die Blüthe ist roth, sehr groß ⁸¹⁾. Die Frucht steckt in einer Hülle und ist safranfarbig. Die Wurzel ist groß und hat eine rothe Rinde. Die Pflanze wächst an felsigen Stellen, nicht weit vom Meere. Die Rinde der Wurzel macht, in Wein getrunken, schläfrig; Wassersüchtigen gibt man etwa 12 Früchte; nehmen sie mehr ein, so folgt Geistesverwirrung.

Anmerkung. Was Dioskorides unter dem tollen Strychnon, auch Persion und Thyron genannt, verstehe, ist sehr ungewiß. Die Beschreibung der Frucht, die haarig und der Platanenfrucht ähnlich,

⁷⁸⁾ Die Angabe, daß die Blätter haarig sind, weist auf *Physalis somnifera*, L., hin, bei welcher sie unten weißzottig sind; bei Ph. *Alkekengi* bedeckt sie nur ein zarter Flaum. — ⁷⁹⁾ *Physalis Alkekengi*, Linné.

⁸⁰⁾ *Physalis somnifera*, Linné.

⁸¹⁾ Die Blüthe ist klein und bleich. Wahrscheinlich hatte sie Dioskorides nicht selbst gesehen; man hatte aber den großen, blasenförmig werdenden Kelch für die Blüthe angesehen, und ihm diesen auch als Blüthe beschrieben.

oder (wohl bei einer andren Art) wie bei den Epheudoideen sein soll, paßt nicht auf die Pflanzen, auf welche man den Namen hat beziehen wollen. — Theophr. sagt 7, 15, 4, und 9, 11, 6, der Strychnos manitos [στρύχνος μανικός] heiße auch Thyronon und Peritton; man gebe davon einem Menschen, den man dahin bringen wolle, daß er allerlei Späßchen mache und sich einbilde, er sei der Schönste, eine Drachme. Wenn er aber toll werden und phantasiren solle, so bekomme er 2 Drachmen. Dagegen bewirkten 3 Drachmen immerwährende Tollheit und 4 Drachmen den Tod. Das Blatt sei gestaltet wie das der Koffa [κoffa], aber größer, der Stamm kletterhoch, die Frucht rund, haarig, der Platanenfrucht ähnlich.

3) Paprika

(Spanischer Pfeffer), *Capsicum annum*, Linné, und *C. longum*, L. — Von dieser ostindischen Pflanze, welche die Neugriechen unter dem Namen πιπεριά und πεπερόμια, die jetzigen Italiäner als peperone, pepe indico anbauen und als Gewürz verbrauchen, haben wir schon beim Pfeffer, *Piper nigrum*, L., gesprochen, und die Stellen des Theophr. 9, 20, 1, so wie des Plin. 12, 7, 14 betrachtet.

4) Gemeiner Nachtschatten,

Solanum nigrum, Linné. Wendet sehr ab, ist haarlos oder haarig, blüht weiß, zuweilen lila; die Beeren sind anfangs grün, bei der Reife schwarz, zuweilen mennigroth, gelb, weißlich, grünlich. Die Abarten kommen bei Botanikern auch unter dem Namen *Solanum villosum*, *S. miniatum* vor. — Die Pflanze ist in Griechenland häufig; — in Italien ebenfalls, und heißt daselbst solano und solatro.

Daß Dioskorides 4, 71, den Gemeinen Nachtschatten unter dem Namen στρύχνος meine, scheint mir keineswegs der Fall. Die Bezeichnung durch κρηναῖος ließe sich allenfalls dadurch erklären, daß diese widerliche Pflanze gern auf Schutt, also in der Nähe der Häuser wächst; daß sie aber auch essbarer Strychnos [στρύχνος ἐδωδιμος] solle heißen haben, scheint ganz unwahrscheinlich. — Ich glaube, daß er die aus Süd-Asien stammende Eierpflanze, *Solanum Melongena*, Linné, meint, deren Früchte essbar, an Farbe weiß, oder gelb, oder violet, oder purpurroth sind. In Italien wird die Eierpflanze oft in Gärten gebaut, und melanzana, petronciano

genannt. — Dagegen kann man sicher annehmen, daß Celsus de med. 2, 33, unter solanum, quam στρώχρον Græci vocant, und Plinius 27, 13, 108, ebenfalls unter solanum den Gemeinen Nachtschatten verstanden habe.

5) Alraun,

Atropa Mandragora, Linné (*Mandragora officinalis*, Willd.). — Diese südeuropäische Pflanze ist in Griechenland häufig und trägt daselbst den Namen *μανδραγόρας*; — in Nord-Italien ist sie selten, heißt aber auch bei den jetzigen Italiänern *mandragora*. Es gibt eine Sorte, welche im Frühjahr und zwar weißgrün blüht; sie heißt männliche, *mandragora maschio*; die andre blüht im Herbst, violet, hat schmalere Blätter, heißt weibliche, *mandragora femina*. — Die Wurzel dieser Pflanze spaltet sich oft in zwei Theile, welche man mit Beinen und zwar mit menschlichen verglichen hat; dabei ist sie giftig, und hat zu allerlei Aberglauben und Mißbrauch Anlaß gegeben.

Colum. de r. r. 10, v. 19. Der tolle Alraun [*mandragoras*] ist halb Mensch, halb Pflanze.

Diosc. de m. m. 4, 76. Der Alraun [*μανδραγόρας*] heißt auch Antimelon, Dirläa, Circäa, weil man glaubt, die Wurzel sei zu Liebestränken brauchbar. — Es gibt eine Sorte, welche die weibliche, auch die schwarze und Thridakias heißt; sie hat kleinere, schmalere Blätter, die unangenehm und giftig riechen und an der Erde liegen. Zwischen den Blättern stehn die Äpfel [*μηλον*]⁸²⁾, welche blaßgelb und wohlriechend sind. Die Wurzeln sind sehr groß, je 2 oder 3 um einander geschlungen, auswendig schwarz, inwendig weiß, sie haben eine dicke Rinde. Der Stamm fehlt. — Die zweite Sorte heißt die männliche, ist weißer, heißt auch Norion, hat große, weiße, breite, glatte Blätter wie die Kunkelrübe [*τευτλον*]. Die Früchte dieser Sorte sind doppelt so groß als von der vorigen; Hirten, welche davon essen, werden wie betäubt. — Die Pflanze dient vielfach als Arznei.

Plin. 25, 13, 94. [*Mandragoras*.]

⁸²⁾ Die Blätter kommen aus der Wurzel; der Stamm fehlt; die nur 1 bis 2 Zoll langen Blüthenstiele kommen ebenfalls aus der Wurzel, und jeder trägt eine gelbliche Beere von Pomeranzengröße.

6) Die Tollkirsche,

Atropa Belladonna, Linné. — In Griechenland am Athos und Oeta, aber sehr selten; — in Nord-Italien ebenfalls selten, *belladonna* und *solano maggiore* genannt.

Theophr., H. pl. 6, 2, 9; 9, 8, 8. Die Tollkirsche [*μαυδορυόρας*] hat einen hohen Stamm wie die *Ferula* [*νάρθηξ*]⁸³⁾; die Frucht ist schwarz, einer Weinbeere ähnlich und voll weinfarbigen Saftes. — Beim Ausgraben soll man die Pflanze dreimal mit einem Schwerte umschreiben und das Antlitz gegen Westen wenden. Dabei soll ein Anderer im Kreise herumtanzen.

II. Familie Masten-Pflanzen, Personaten.

1) Gattung Königsferze,

Verbascum, Linné. — Von den Arten mit wolligen Blättern kommen hier in Betracht: α) Gemeine Königsferze (Wollkraut), *V. Thapsus*, L. (nebst seinen Abarten und Bastarden, z. B. *V. phlomoïdes*, L.); in Griechenland selten, — in Nord-Italien häufig und *verbascum*, *tasso barbasco*, *tasso barbasso*, *barbarastio* genannt. — β) Buchtige Königsferze, *V. sinuatum*, L., in Griechenland und Nord-Italien heimisch, von den jetzigen Italiänern *guaraguasco* genannt. — γ) Gefaltete Königsferze, *V. plicatum*, Sibth., die in Griechenland häufigste Art, deren Blätter als Docht gebraucht werden. Hat heutiges Tages den Namen *γλώσσα*.

Diosc. dem. m. 4, 102. Die Königsferze [*φλόμος*] kommt in zwei Arten vor: die eine heißt die weiße, und scheidet sich wieder in die männliche und weibliche. Die weibliche hat Blätter wie Kohl [*κράμβη*], aber sie sind viel haariger, breiter und weiß; der Stamm ist ellenhoch oder größer, weiß, ziemlich haarig; die Blüthen sind weiß oder blaßgelb; der Samen ist schwarz; die Wurzel ist lang, schmeckt herbe, hat die Dicke eines Fingers. Die Pflanze wächst auf Ebenen. Die männliche Art hat weiße, längliche, schmalere Blätter und einen dünneren Stamm. Die schwarze Art ist im Ganzen der weißen ähnlich, aber die Blätter sind breiter und dunkelfarbiger. Die Arten der Königsferze werden gegen einige Krankheiten in Anwendung gebracht.

⁸³⁾ *Ferula communis*, Linné.

Plin. 25, 10, 73; 26, 4, 11; 26, 9, 60. Die Königt-
terze [verbascum] heißt bei den Griechen phlomos. — Ge-
schwollne Drüsen heilt man so damit, daß man sie, sammt der
Wurzel gestoßen, mit Wein benezt, in das Blatt gewickelt, in Asche
warm macht und sie so noch warm auflegt. Leute versichern aus
eigner Erfahrung, dieses Mittel wirke am allerbesten, wenn eine
Jungfrau es nüchtern dem Nüchternen auflege, es mit der oberen
Handfläche berühre, und dabei sage: „Apollo sagt, jedes Uebel werde
gehemmt, dem eine Jungfrau entgegentritt.“ Sie muß sodann die Hand
umwenden, dreimal so sprechen, und beide müssen dreimal aussprechen.

2) Großes Löwenmaul,

Antirrhinum majus, Linné. — In Griechenland selten wild,
heißt ἄγρια γουσκοῦνι; — in Nord-Italien häufiger und mit
verschieden gefärbten Blüten, heißt antirrino und bocca di leone
genannt.

Colum. de r. r. 10, v. 98. Die Blume mit graufigen
Löwenmaul.

Anmerkung. Die Beschreibung, welche Theophr. 9, 19,
2, Diosc. 4, 131, Plin. 25, 10, 80, vom Antirrhinon, wel-
ches auch Anarrhinon und wilde Echynis heiße, geben, paßt insofern
auf das Löwenmaul, als gesagt ist, die Frucht gleiche einer Kalb-
nase; die übrige Beschreibung trifft nicht recht zu. — In Griechen-
land wachsen einige Arten der Gattung *Antirrhinum*, L., wild,
in Italien ziemlich viele.

Die Elatine [ἐλατίνη] des Diosc. 4, 40, kann *Antirrhini-
um Elatine*, Linné, (*Linaria Elatine*, Desf.) sein. Diese Pflanze
wächst in Griechenland und Italien wild.

3) Zahntrost,

Euphrasia Odontites, L. — In Nord-Italien nicht selten.
Plin. 27, 12, 84. [Odontitis.]

4) Stäbelina,

Stäbelina Chamäpeuce, Linné. — Wächst auf Kreta und in
Klein-Asien, und kann vielleicht bei Diosc. 4, 125, unter Chamä-
peuce [χαμαιπεΐκη] verstanden sein.

5) Klappertopf,

Rhinanthus Crista galli, Linné. — In Nord-Italien häufig
und noch cresta di gallo genannt.

Plin. 27, 5, 23. Der Klappertopf [alectoros lophos, auch andren Manuscripten alectorolophos], welcher bei den Römern crista [auch crista galli geschrieben] genannt wird, hat Blätter wie in Hahnenkamm [gallinacea crista], einen dünnen Stamm, einen schwarzen Samen in Hülse. Bei Augenverdunklung schiebt man den ganzen Samen unter die Augenlider, wo er weißlich wird, aufschwimmt und von selbst wieder ausfällt.

6) Acanthus

Bärenklau), Acanthus, Linné. — Es kommen hier zwei Arten in Betracht, die einander jedoch ähnlich sind: α) Weicher Acanthus, A. mollis, L., mit dornlosen Blättern. In Nord-Italien wird er häufig in Gärten gezogen, wächst auch hier und da wild oder nur verwildert, heißt noch jetzt acanto, auch brancorsina. In Griechenland scheint die Pflanze nicht wild vorzukommen. — β) Stacheliger Acanthus, A. spinosus, L., ist in Griechenland ein giftiges Unkraut der Felder und heißt jetzt μούτζουνα, τζουλαδίτζα.

Nicander, Ther. v. 645. Blumenreicher Acanthus [ἄνθησις ἄκανθος].

Virg., Ecl. 3, v. 45. Ein Becher, an dem der weiche Acanthus [mollis acanthus] als Zierde dargestellt ist.

Virg., Georgic. 4, v. 123 u. v. 137. Der Acanthus bildet eine Zierde der Gärten.

Vitruv. 4, 1, 8 seqq. Das Kapital der Korinthischen Säule ist schlank und mit Acanthusranken geziert. Der Gedanke, diese Verzierung anzubringen, soll folgendermaßen entstanden sein: Eine Jungfrau war gestorben; ihre Amme hatte die Sachen, an welchen die Jungfrau im Leben ihre Freude gehabt, in einen Korb gethan, diesen auf das Grab gesetzt, und einen irdnen Deckel darauf gelegt. Zufällig war aber unter diesem Korbe eine Acanthuswurzel. Diese trieb im Frühjahr Blätter und umschlang mit ihnen den Korb. Der durch seine Geschicklichkeit ausgezeichnete Bildhauer Kallimachos bemerkte diesen Korb, bewunderte die ihn so zart und schön umgebenden Blätter und bildete nun nach dessen Muster die Kapitäle der Säulen.

Colum. de r. r. 9, 4, 4. Der Acanthus [caulis acanthinus] gibt den Bienen eine willkommene Ausbeute an Honig.

Diosc. de m. m. 3, 17. Der Acanthus [ἄκανθα]⁸⁴⁾

⁸⁴⁾ Acanthus mollis, Linné.

heißt auch *Herpatantha*, *Melamphyllon* und *Päderos*. Er wird in Gärten gezogen, wächst aber auch an felsigen und nassen Stellen wild. Seine Blätter sind viel breiter und länger als die des Salats [*θοῖδαξ*], eingeschnitten wie die der *Kotka* [*εὐζωμιον*], dunkelfarbig, glänzend, glatt, auch der Stamm ist glatt, 2 Ellen hoch, fingerdick; oben an ihm sitzen in Zwischenräumen kleine, dornige Blättchen, zwischen welchen die weiße Blüthe erscheint. Der Samen ist länglich und gelb. Die Wurzeln enthalten Schleim, sind röthlich, lang, und dienen als Arznei. — Der wilde *Akanthus* [*ἀγρία ἄκανθα*⁸⁵⁾] ist dornig, kleiner als der vorbenannte; die Wurzel hat dieselbe Wirkung.

Plin. 22, 22, 34. Der *Akanthus* dient den Gärten der Städter zur Zierde [*acanthus topiaria et urbana herba*], hat ein breites und langes Blatt, und wird an den Rand erhabener Beete gepflanzt. Die eine Art⁸⁶⁾ hat Dornen und krause Blätter, ist auch kleiner. Die andre Art⁸⁷⁾ ist glatt, heißt auch *Päderos* und *Melamphyllon*. Die Wurzeln derselben thun bei Verbrennung und Verrenkung ausgezeichnet gute Dienste, werden bei Zerreißungen und bei drohender Schwindsucht unter die Speisen gekocht, bei Podagra und auf entzündete Stellen warm aufgelegt.

7) Sesam,

Sesamum orientale, Linné, ein bis 5 Fuß hohes ostindisches Kraut, dessen Samen ein mildes Del enthalten. Der Name *sesamo* ist noch jetzt in Italien gebräuchlich, wie bei uns der Name *Sesam*.

Herodot. 1, 193. In Assyrien hat man kein Olivenöl; dagegen gebraucht man das Del, welches man vom Sesam [*σῆσαμιον*] gewinnt, welcher dort baumeshoch wird.

Colum. de r. r. 2, 10, 18. Sesam [*sesama, orum, n.*] wird auf trocknen Boden von der Herbst-Nachthälfte bis Mitte Octobers gesät, auf bewässerungsfähigen Boden früher. Er verlangt einen morschen, dunkelfarbigem Boden, oder fetten Sand, oder Schutt. In Cilicien und Syrien habe ich ihn im Juni und Juli säen sehen, worauf er schon im Herbst reif und geerntet wurde.

Colum. de r. r. 12, 15, 3. Feigen, welche man fest einstampft, würzt man mit Sesam u. s. w.

⁸⁵⁾ *Acanthus spinosus*, Linné. — ⁸⁶⁾ *Acanthus spinosus*, Linné.

⁸⁷⁾ *Acanthus mollis*, Linné.

Strabo 16, 1. Das Del, dessen man sich in Babylon vorzugsweis bedient, ist Sesamöl, auch waschen sich die Leute in jener Gegend damit.

Diosc. de m. m. 1, 41; 2, 121. Das Sesamöl [σισάμιον ἔλαιον] wird aus Sesam bereitet und von den Aegyptiern gebraucht. Uebrigens schadet der Sesam dem Magen, und gibt dem Rauche einen unangenehmen Geruch, wenn er gekaut und zum Theil zwischen den Zähnen geblieben ist.

Plin. 18, 7, 10; 23, 4, 49. Der Sesam [sesamum, auch sesama und sesima, ae, f.].

Pallad. de r. r. 11, 1, 3. [Sisamum.]

Schol. zu Arist. Pax, v. 869 (834). Bei Hochzeiten war Gebrauch, mit Sesam gemengten Kuchen zu geben.

8) Gattung Sommerwurz,

Orobanche, Linné. — Als in Griechenland sehr häufig führt Kraus die Or. grandiflora, Bory, jetzt λύκος genannt, als selten die Or. cruenta, Bertol., an. — Als in Nord-Italien nicht selten nennt Pollini Or. major, L., jetzt succiamele und erbaupa; ferner Or. caryophyllacea, Smith; Or. cruenta, Bertol.; Or. elatior, Sutton; Or. ramosa, L.

Diosc. de m. m. 2, 171. Die Sommerwurz [ὀροβάνχη] bildet einen röthlichen Stamm, der 2 Spannen hoch, auch wohl höher ist, keine Blätter hat, ziemlich glänzt, etwas haarig ist und weißliche oder gelbe Blüthen trägt. Die Wurzel ist fingersdick, und, wenn der Stamm trocken ist, durchbohrt. Die Sommerwurz soll an einigen Hülsen-Pflanzen wachsen und sie aussaugen, woher sie auch den Namen Orobanche⁸⁸⁾ hat. Man kann sie übrigens roh und gekocht essen, und mit Hülsenfrüchten gekocht soll sie das Gärwerden derselben befördern.

Anmerkung. Daß das Hämodoron des Theophr. 8, 8, 5 eine Art Sommerwurz sei, kann man annehmen, doch bei der Unsicherheit des Textes nicht mit Gewißheit. — Die orobanche, von welcher Plin. 22, 25, 80 sagt, sie heiße auch cynomorion, habe einen fetten Stamm, rothe Blätter, werde roh und gekocht gegessen, ist sicher eine Art Sommerwurz; seine orobanche 18,

⁸⁸⁾ Erventwürger.

17, 44 ist aber *Lathyrus Aphaca*, Linné, oder *Ervum hirsutum*, L., welche beide in Nord-Italien wachsen und überhandnehmend Getreide und Hülsenfrüchte ersticken können. — Die *ὀροβάγγη* des Theophr. ist nur auf *Lathyrus Aphaca*, L., zu beziehen, wenn *Ervum hirsutum*, L., in Griechenland nicht heimisch ist.

V. Familie Primel-Pflanzen, Primuleen.

1) Gattung Erdscheibe,

Cyclamen, Linné. — α) In Griechenland ist die Griechische Erdscheibe, *Cycl. græcum*, Link, jetzt *τροκλαμινός* und *τροκλαμίδα* genannt, die häufigste Art; — β) in Nord-Italien ist die Europäische Erdscheibe, *C. europæum*, L., häufig, und heißt noch jetzt *ciclamino*, auch *artanita*, *pamporcino*. — γ) Auch *C. hederäfolium*, L., wächst in Nord-Italien.

Hippocrates de morb. mulier. 1 (p. 682, ed. Kühn). [*Κυκλάμινον*.]

Nicander, Ther. v. 945. [*Κυκλάμινον*.]

Theophr., H. pl. 9, 9, 3. Die Wurzel der Erdscheibe [*κυκλάμινον*] wird als Arznei und auch zu Hexerei gebraucht. Im letztgenannten Falle verbrennt man sie, befeuchtet die Asche mit Wein, und formt daraus kleine Scheiben.

Diosc. de m. m. 2, 193. Die Erdscheibe [*κυκλάμινος*] hat epheuartige, unten und oben weißlich gefleckte Blätter, einen 4 Quersfinger hohen Stamm, der blatt- und haarlos ist, und rosenähnliche Blüthen trägt. Die Wurzel ist schwarz, einer Rübe [*ρογγυλῆς*] ähnlich, ziemlich platt. Die Pflanze wächst an schattigen Orten, namentlich unter Bäumen, dient gegen vielerlei Krankheiten, auch, wie man sagt, zu Hexerei.

Plin. 21, 11, 38. Die Erdscheibe [*cyclaminon*] blüht zweimal, im Frühling und Herbst, aber nicht im Sommer und Winter ⁸⁹⁾.

Plin. 25, 9, 66. Die Erdscheibe [*cyclaminos*] hat Blätter, die kleiner, dunkelfarbiger, dünner sind als die des Epheu, auch keine Buchten am Rand, aber weiße Flecke haben. Der Stamm ist klein, hohl, die Blüthen sind purpurroth, die Wurzel ist breit, einer

⁸⁹⁾ Sie blüht in Nord-Italien den Sommer und Herbst hindurch, auf den Alpen schon vom April an.

ähnlich, hat eine schwarze Rinde, dient gegen alle Schlangen. Pflanze wächst im Schatten, und wird von den Römern Erden [tuber terrä] genannt. Sie sollte bei allen Häusern gezogen sein, wenn es wahr ist, daß da, wo sie steht, kein Zaubermittel am ist, weswegen sie auch Amulet [amuletum] heißt. Wein, in die sie liegt, soll sogleich berauschen. Die Wurzel wird zerschnitten getrocknet, oder bis zur Honigdicke eingeloht aufbewahrt. Für Schweine ist sie ein Gift.

2) Gemeine *Lyfimachia*,
machia vulgaris, Linné. — In Nord-Italien häufig, jetzt *lisimachia* genannt.

Diosc. de m. m. 4, 3. Die *Lyfimachia* [*λυσιμάχιον*] auch *Lytron*, hat ellenhohe oder höhere Stämme, die schmal buschig sind, und aus den Knoten Blätter treiben, die denen der *Lythrum* ähnlich und von zusammenziehendem Geschmack sind. Die Blüthe ist feuergelb oder goldgelb. Die Pflanze steht an nassen Orten, dient als Heilmittel, der Rauch des verbrannten Krautes zur Abreibung der Schlangen und Tödtung der Fliegen.

Anmerkung. Die Pflanze, welche nach Plin. 25, 7, 35 von *Lythrum* entdeckt sein soll, ist *Lythrum Salicaria*, Linné.

3) *Gauchheil*,
gallis arvensis, Linné. — In Griechenland häufig, *πρι-
λη* und *κορχήστρα* genannt; — in Italien gemein, *anagal-
centonchio* und *erba grisettina* genannt.

Diosc. de m. m. 2, 209. Es gibt 2 Sorten von *Gauch-*
[*ἀναγαλλίς*]. Der Unterschied liegt in der Blüthe; bei der ersten, welche man die weibliche nennt, ist sie blau; bei der andren ist sie scharlachroth, und diese heißt die männliche. Beide sind kleine Pflänzchen [*θαμνίον*], die am Boden liegen; die Stämme sind vierkantig, und tragen die kleinen Blätter, welche rundlich sind; auch die Blüthe ist rund. Beide dienen als Arznei.

Plin. 25, 13, 92. Manche nennen den *Gauchheil* [*anagallis*] *Rorchorus* u. s. w.

4) *Lotos-Diospyros*,
pyros Lotos, Linné. — Ein schöner Baum mit fast kirschenrothen, essbaren Beeren, der im Morgenland, in Nord-Afrika und

Italien heimisch ist. Im letzteren Lande heißt er noch jetzt *loto africano*, auch *guajacana*, *albero di S. Andrea*. — Im südlichen Griechenland wächst er jetzt, wie *Fraas* sagt, nicht.

Colum, de r. r. 7, 9, 6. Für das Schweinevieh sind Wälder sehr erwünscht, worin Eichen, Buchen, *Lotos* [*lotus*] und andre Bäume mit nährenden Früchten wachsen.

Plin. 16, 30, 53. Der *Lotos* [*lotos*], welcher auch Griechische Bohne [*fabia graeca*] heißt, ist ein Waldbaum, und hat davon den Namen *Lotos*, weil die Frucht kirschenartig süß schmeckt. Der Stamm ist astlos, nicht gar hoch, die Krone aber hat üppige, weithin schattende Äste; deswegen hat man ihn gern bei Häusern, und um so lieber, weil seine Blätter im Herbst fallen, und die Sonne im Winter frei durch die Zweige scheinen kann. Die Rinde hat ein ausgezeichnet schönes Ansehn; sie dient, um Felle, die Wurzel dient, um Wolle zu färben.

5) Ebenholz.

Dieses von jeher sehr beliebte, schwarze, schwere, feste, eine herrliche Politur annehmende Holz kommt aus Ostindien, auch aus Afrika, vorzugsweis von Bäumen der linnéischen Gattung *Diospyros*, namentlich *D. Ebenum*, L.; auch liefert *Maba Ebenus*, Sprengel, auf den Molukken Ebenholz. Bei den jetzigen Italiänern heißt das Holz *legno d'ebano*.

Herodot. 3, 97 u. 114. Die Abgaben, welche die an Ägypten grenzenden Neger dem Perserkönig *Darius* alle 2 Jahre entrichteten und noch entrichten, bestehen in Gold, 200 Stämmen [*γάλαγξ*] Ebenholz [*έβενος*], 5 Negerknaben und 20 großen Elephantenzähnen. — Ueberhaupt ist das Negerland reich an Gold, Elephanten und Ebenholz.

Theophr., H. pl. 4, 4, 6. Ein eigenthümlicher Baum Indiens ist der Ebenholzbaum [*έβένη*]. Uebrigens gibt es davon 2 Arten, wovon die seltneren, mit glattem Stamm⁹⁰⁾, schönes, die häufige⁹¹⁾, ein Strauch, schlechtes Holz liefert. Die schöne Farbe des Ebenholzes ist von Natur vorhanden, und erscheint nicht erst beim Aufbewahren.

Virgil., *Georgic.* 2, v. 117. In Indien wächst das schwarze Ebenholz [*ebenum*].

⁹⁰⁾ *Diospyros Ebenum*, Linné. — ⁹¹⁾ *Anthyllis cretica*, Linné.

Strabo 15, 1; 17, 2. In Indien wächst das Ebenholz; auch pflegen die Indier sich mit glatten Walzen von Ebenholz zu reiben, weil sie Das für gesund halten. — Auch in dem an Aethiopien grenzenden Negerlande wächst Ebenholz nebst Palmen u. s. w.

Diosc. de m. m. 1, 129. Für das beste Ebenholz [ἔβε-] gilt das aus dem Negerland stammende schwarze, aderlose, das glatt ist wie polirtes Horn, und zerbrochen wie eine dichte Masse heint. Gefaut schmeckt es heißend und schwach zusammenziehend. Auf Kohlen gelegt brennt es mit Wohlgeruch und ohne Rauch. Frisch auf Feuer gebracht brennt es, wegen seines Delgehaltes, an; an einem Weipstein gerieben wird es blaßgelblich. Es gibt auch indisches Ebenholz, welches weiße und gelbliche Striche und Flecke hat, aber das schwarze ist besser. Manche Leute verkaufen Holz vom Maulerbaum [ξύλον σικάνινον] oder von Mimosen [ξύλον ἀκάνθινον] statt Ebenholzes, weil es durch seine Aehnlichkeit täuscht. Das Ebenholz wird gegen einige Krankheiten in Anwendung gebracht.

Plin. 6, 30, 35, S. 197. Im südlich von Aegypten gelegenen Negerland bildet vorzüglich der Ebenholzbaum [ebenus, benus] die Wälder.

Plin. 12, 4, 8 u. 9; ferner 25, 11, 52. Virgil preist Indien als die Heimath des Ebenholzes; Herodot sagt, daß die Aethioper Ebenholz als Abgabe nach Persien bringen. — In Rom hat erst Pompejus der Große, und zwar bei dem Triumph über Mithridates, Ebenholz gezeigt. — Dieses Holz wird auch als Arznei verwendet.

6) Storarbaum,

Storax officinalis, Linné. — Wächst in Syrien, Klein-Asien, Kleinasien, wo er jetzt ἄγρια κνύωνια heißt, liefert das Storarharz. — Letzteres heißt jetzt italiänisch storace.

Theophr., H. pl. 9, 7, 3. Der Storar [στέραξ] dient als Gewürz.

Strabo 12, 3 (pag. 196, ed. Tzschucke). Hoch auf dem Felsen des Taurus-Gebirges, bei der Stadt Selge, wächst der Storarbaum [στέραξ] in großer Menge. Von ihm kommen die Storar-Pflanzenstäbe, welche denen von Kornellen [ἀκόντισμα κνύωνιον] ähnlich sind. In den Stämmen dieser Bäume wohnt eine Holzwürmer. Diese bohren sich Gänge bis durch die Rinde, aus diesen fällt dann das Wurmmehl, welches sich an der Wurzel

sammelt. Danach tröpfelt auch eine Flüssigkeit heraus, welche wie Gummi leicht zusammenbäckt. Sie vermischt sich am Boden mit dem Wurmehl und mit Erde; ein Theil aber bleibt am Stamme und rein. Auch der am Boden liegende unreine Storax wird gesammelt; er riecht besser als der reine, ist aber in andrer Hinsicht schwächer. Er wird insbesondrer zum Räuchern gebraucht.

Diosc. de m. m. 1, 79. Der Storax [στέρραξ] tröpfelt aus einem Baume, welcher dem Quittenbaum [κνιδωρία] ähnlich ist. Für den besten gilt der gelbe, fette, harzige, welcher weißliche Klümpchen enthält, recht lange wohlriechend bleibt, und beim Erweichen eine honigartige Feuchtigkeit ausschwißt. So ist der syrische aus Gabale, ferner der aus Pisidien und Cilicien. Der dunkelfarbige, zerreibliche, kleienartige taugt nichts. Selten ist der durchsichtige, gummi- und myrrhenartige [κόμμιελοιώς, σμυρρίζωρ]. Man verfälscht den Storax mit dem aus dem Baume kommenden Wurmehl, dem man Honig, Bodensatz von Iris und sonst Allerlei beimischt. Es gibt auch Leute, welche Wachs und Talg mit Gewürzen und Storax an der heißen Sonne kneten, dann durch ein weites Sieb in kaltes Wasser treiben, wodurch wurmartige Stücke entstehen, die als Wurmsstorax verkauft werden und bei Unerfahrenen für ächten Storax gelten. — Der Storax hilft gegen mancherlei Uebel; man verbrennt ihn auch so, daß man viel Ruß gewinnt, den man ebenfalls braucht. Von Syrien wird auch die Storaxsalbe in Handel gebracht.

Plin. 12, 17, 40; 12, 25, 55; 24, 6, 15. Syrien erzeugt in der oberhalb Phöniciens gelegenen Gegend den Storax [styrax]; auch wird der von Pisidien, Sidon, Cypern und Cilicien gerühmt, nicht aber der von Areta. Der beste ist der braunrothe, fettigzähe aus dem syrischen Amanus. Verfälscht wird der Storax mit Cedernharz und Gummi, auch mit Honig und bitteren Mandeln. Vom besten kostet das Pfund 17 Denare. Der Storax wird innerlich und äußerlich gebraucht.

Plutarch. de Lysandro 28.

W. Familie Heide-Pflanzen, Ericaceen.

1) Gattung Heide,

Erica, Linné. — Als in Griechenland heimisch gibt Fraas die *Er. multiflora*, L., *Er. verticillata*, *Er. mediterranea*, L., *Er. arborea*, L., an, wovon die erstgenannte Art am häufigsten,

aber ganze Strecken dicht überziehend anzutreffen ist. Die n-Heide, *Er. arborea*, L., wird bis 10 Fuß hoch, und noch jetzt *ἐρείκη* und *ῥείκη*. — In Nord-Italien finden wir mit der Gemeinen Heide, *Er. vulgaris*, L., bewachsene große Strecken, und sie heißt noch *erica*, auch *brentoli*, *crescopa*. An vielen Orten wächst auch die *Er. herbacea*, L., die Baum-Heide, *Er. arborea*, L., letztere unter dem Namen *Erica arborea*.

Plin. v. 610, und Alexipharm., v. 451. [*ἄνθος ἐρείκη* und *ἀνθεμόεσσα ἐρείκη*.]

Diosc. de m. m. 1, 117. Die Heide [*ἐρείκη*] ist ein buschiger Baum [*δένδρον θαμνώδες*]⁹²⁾, der Tamariske [*μυρίκη*]⁹³⁾ ähnlich, aber weit kleiner. Aus ihren Blüten holen die Bienen einen Honig, der gar nicht beliebt ist.

Plin. 24, 9, 39. *Erica* nennen die Griechen einen Strauch, der der Tamariske [*myrice*] ähnlich, wie Rosmarin gefärbt ist, eben solche Blätter hat, die Schlangen verschrecken soll.

2) Erdbeerbaum,

Arbutus Unedo, Linné. — In Griechenland heimisch und *ἄρβυτος* genannt; — in Italien ebenfalls wild und *arbuto*, *corbezzolo*, *rossella*, bei Verona *fraghe de montagna* genannt.

Theophr., H. pl. 3, 16, 4. Der Erdbeerbaum [*κόρυμβος*], welcher die eßbare Frucht trägt, die man *Melaitylon* [*μελίαιλον*] nennt, ist nicht gar groß, hat eine glatte Rinde; das Blatt ist in der Mitte zwischen Eichen- und Lorbeerblatt. Er blüht im Herbst⁹⁴⁾. Die Blüten hängen in Trauben an den Zweigen. An Gestalt und Größe gleicht jede Blüte einer länglichen Knospe, dabei ist sie gestaltet wie eine halbirte Eierschale. Hat sie geblüht, so erscheint ihre Basis [*πρόσφυσις*] durchlöchert, und die Fruchtstiele [*τὸ ἀπανθῆσαν*] wie eine kleine Säule. Die Frucht [*καρπὸς*] bleibt ein Jahr lang, so daß sie oft noch da ist, wenn neue Blüten erscheinen.

Virgil., Ecl. 3, 82; Georg. 1, 148 et aliis locis. [*Arbutus*.]

⁹²⁾ *Erica arborea*, Linné. — ⁹³⁾ *Tamarix*, Linné.

⁹⁴⁾ Im November.

Varro de r. r. 2, 1, 4. Die Erdbeerbaumfrucht [arbutum] hat zu den ersten Speisen des Menschengeschlechtes gehört.

Colum. de r. r. 7, 9, 6; 8, 10, 4. Der Erdbeerbaum [arbutus] ist in Wäldern willkommen, in welchen Schweine weiden; — seine Frucht dient in Vogelhäusern den Vögeln als Nahrung.

Diosc. de m. m. 1, 175. Der Erdbeerbaum [κόμπος] ist dem Quittenbaum [κνιδωνία] ähnlich, aber schmalblättrig, die Früchte sehen aus wie Schlehenpflaumen [κοκκόμηλον], haben keinen Stein, und heißen Mimaikyla. Reif sind sie gelblich oder rötlich. Sie schmecken nicht sonderlich, bekommen dem Magen schlecht, verursachen Kopfschmerz.

Plin. 15, 24, 28. Die Erdbeeren [terrestre frugum] sind ganz anders gebaut als die mit ihnen verwandte Erdbeerbaumfrucht [unedo], welche an einem Strauche wächst. Die Frucht bedarf ein ganzes Jahr, um reif zu werden, und bleibt, bis die neuen Blüten erscheinen [subnasci]. Sie steht nicht in Ehren, und hat davon ihren Namen, daß man's satt hat, wenn man Eine gegessen [unum edere]. Bei den Griechen heißt die Frucht Romaion und Memekylon; die Römer nennen den Strauch auch Arbutus. Nach Zuba's Angabe wird er in Arabien 50 Ellen hoch.

Athen., Deipn. 2, 35 (p. 194, ed. Schweigh.). Alkiphades sagt von der Erdbeerbaumfrucht [μυμαίκylon], daß man Kopfschmerz bekommt, wenn man 7 Früchte davon isst, u. s. w.

3) Andrachle,

Arbutus Andrachne, Linné. — In Griechenland heimisch, jetzt ἀγριοκοιμυριά genannt.

Theophr., H. pl. 3, 16, 5. Die Andrachle [ἀνδράχλη, auch ἀνδράχρη geschrieben] hat Blätter und Früchte wie der Erdbeerbaum, ist nicht gar groß, die Rinde ist glatt und zerrissen.

Plin. 13, 22, 40. Das Wort Andrachne bezeichnet ein Kraut, welches auch Porcillaca heißt; — dagegen bezeichnet das nur um einen Buchstaben verschiedene Wort Andrachle einen Waldbaum, der nicht in der Ebene wächst und dem Erdbeerbaum [unedo] ähnlich ist; seine Blätter sind kleiner als beim letzteren, zugleich immergrün.

4) Heidelbeere,

Vaccinium Myrtillus, Linné. — Wächst nach Sibthorp's

Angabe am bithynischen Olymp. — Auf den bedeutenden Höhen Nord-Italiens ist sie häufig, und heißt mirtillo, baccole.

Theophr., H. pl. 3, 17, 4. Der Weinstock des Ida [*ἄμπελος τῆς Ἰδῆς*] wächst um Phalakra, ist strauchartig und hat kleine Zweige [*θαμνώδης ῥαβδίους μικροῖς*], die ellenlang werden. An diesen hängen zur Seite schwarze Beeren [*ῥάξ*], so groß wie Busbohnen [*κνάμος*] und süß. Inwendig sind sie weich. Das Blatt ist rund, ungetheilt, klein.

Virgil., Eclog. 2, v. 18; 10, v. 39. Schwarze Heidelbeeren [*vaccinium nigrum*].

Vitruv. de archit. 7, 14. Die Färber bedienen sich der Heidelbeere [*vacinium*], um eine schöne Purpurfarbe zu gewinnen ⁹⁵⁾.

Ovid., Tristium 1, 1, v. 5. Der Purpursaft der Heidelbeere [*vaccinium*] paßt nicht für ein Buch, deß Inhalt nur Jammer ist.

Plin. 16, 18, 31. Die Heidelbeere [*vaccinium*] säet man in Italien in der Nähe des Wassers und nur für Sklaven an; in Gallien gibt man damit selbst den Sklavenkleidern eine Purpurfarbe.

5) Pontische Azalea,

Azalea pontica, Linné. — Wächst an den südlichen und östlichen Ufern des Schwarzen Meeres in Menge, dient unsren Gärten zur Zierde, riecht balsamisch, ist aber giftig. Man schreibt dieser Pflanze die betäubende Eigenschaft des pontischen Honigs zu (Tournefort in act. acad. paris. 1704, p. 345; iter gall. 2, p. 101; Lambert, Recueil de voy. au Nord 7, p. 137; Schriften der berl. Naturforschenden Gesellsch. 1732, vol. 3, p. 475; Klaproth, iter caucas. 1, p. 455; Diosc., ed. Sprengel, tom. 2, pag. 453); auch hat man beobachtet, daß am Rautasus Ziegen, welche davon gefressen, nicht selten sterben. — Das *Rhododendron ponticum*, Linné, ist wohl unschädlich.

Von dem erschrecklichen Unheil, welches der pontische Honig unter seiner Armee angerichtet, spricht Xenophon, Anabasis 4, 8, 19; dessen giftige Eigenschaften erwähnen ferner Aristot., Mirab.

⁹⁵⁾ Sie werden auch noch jetzt, z. B. von den Bewohnern des Thüringer Waldes, zum Färben benutzt.

auscult., c. 17, p. 43, ed. Beckm.; Diodorus Siculus, lib. 14, p. 663, ed. Wesseling. — Strabo 12, 18 (p. 88, ed. Tzschucke) erzählt, daß am Pontus das wilde Volk der Septa-
kometen wohne, und daß diese vereinst sogar 3 Kohorten des Pompejus niederhieben, nachdem sie dieselben mit dem giftigen Honig traktirt. — Diosc. de m. m. 2, 103 gibt als Hauptort des giftigen Honigs Heraklea im Pontus an. — Plin. 21, 13, 45 sagt, „die giftige Eigenschaft des pontischen Honigs solle vom rhododendron kommen“. — Dieser Name bedeutet sonst den Oleander, Nerium Oleander, und man kann an dieser Stelle beliebig annehmen, daß Plinius diesen oder die Azalea pontica, L., oder das Rhododendron ponticum, L., gemeint.

Jedenfalls kann man annehmen, daß Plin. 21, 13, 44, §. 74 die Pontische Azalea unter dem Namen aigolethron (Ziegenot) meint, wobei zu bemerken, daß schon Antigonus Carystius im Jahr 270 vor Christo das αἰγόλεθρον nennt.

C. Ordnung mit mehrblättriger Krone.

a. Familie Dolden-Pflanzen, Umbelliferen.

1) Gattung Mannstreu,

Eryngium, Linné. — In Griechenland kommt die Strand-Mannstreu, Er. maritimum, Linné, vor, ferner Er. viride, Link, und Er. græcum. Sie heißen jetzt ἀγκυρία und γιδάγκυδα, auch ist man von den 2 letztgenannten Arten die jungen Wurzelblätter. — In Nord-Italien wächst die Feld-Mannstreu, Er. campestre, L., und heißt noch jetzt eringio, auch calcatreppo.

Nicander, Ther. v. 645 u. 849. [*Ἡρύγγος*.]

Diosc. de m. m. 3, 21. Die Mannstreu [*Ἡρύγγιον*] ist dornig. Ihre ganz jungen Blätter werden in Salzlake gelegt und gegessen; später werden sie zu dornig. An der Spitze der Zweige stehen kugelförmige Köpfchen, um welche spitze, harte Dornen sternförmig stehen. Die Farbe der Köpfchen ist grün, oder blaßgelb, oder weiß, mitunter auch blau. Die Wurzel ist lang, äußerlich schwarz, innerlich weiß, daumensdick, wohlriechend und würzig. Die Pflanze wächst in Ebenen und an rauen Stellen. Sie dient als Heilmittel.

Plin. 21, 15, 54; 22, 7, 8; 22, 8, 9. Die Mannstreu

erynge und eryngion] ist gegen Schlangen- und andre Gifte sehr wirksam und dadurch berühmt, wird auch sonst vielfach als Arznei gebraucht, hat ferner zu albernen Behauptungen Anlaß gegeben. Bei den Griechen wird die Pflanze roh und gekocht verzehrt.

2) Sellerie,

Apium graveolens, Linné. — Wächst in Griechenland häufig an feuchten Stellen wild, und wird dann *ἀγριοσέλινον* genannt. In Gärten wird der Sellerie, wie Fraas sagt, häufig unter dem Namen *σέλινον* (als pluralis) kultivirt und gebraucht, nicht aber der wilde, welcher sehr bitter und ungenießbar ist. Der Sellerie ist ferner noch heut zu Tage bei den Griechen eine Glückspflanze, und wird nebst Knoblauch und Zwiebel in Zimmern aufgehängt, an Seidenwurmhörden gebunden, kleinen Kindern angehängt, u. s. w. — In Nord-Italien wird der an nassen Stellen wild wachsende Sellerie von den Landleuten gern gegessen, heißt *apio*, *apio palustre*, *sedano*, *sellero*, *seleno*, *senelo*, *core*, *cuore*. Der in Gärten für die Küche gezogene heißt *sedano*, *sellero*, *seleno*.

Homer., *Odyss.* 5, v. 72. Auf der Insel der Kalypso wuchsen mit Veilchen [*ῥίον*] und Sellerie [*σέλινον*] bedeckte Wiesen, so weich und schön, daß sie selbst den Göttern wohlgefielen.

Theophr., *H. pl.* 7, 6, 3. [*Ἐλειοσέλινον*.]

Theocritus, *Idyll.* 13, v. 42. [*Θάλλον σέλινον*.]

Nicander, *Ther.* v. 597. [*Ἐλεόθρεπτον σέλινον*.]

Virgil., *Eclog.* 6, v. 98. Der göttliche Sänger Pinus schmückte sein Haupt mit Blumen und bitterem Sellerie [*apium*].

Virgil., *Georg.* 4, v. 121. Die Ufer grünen von Sellerie [*apium*].

Colum. *de r. r.* 11, 3, 33. [*Apium*.]

Diosc. *de m. m.* 3, 67 u. 68. Der Garten-Sellerie [*σέλινον κηπαῖον*] wird in mehreren Fällen als Arznei gebraucht; — und der wilde Sellerie [*ἔλειοσέλινον*⁹⁶⁾] hat dieselben Kräfte, dieselbe Anwendung.

Plin. 19, 7, 37; 19, 8, 37; 19, 8, 46. Eine Sorte Sellerie [*apium*] wächst an feuchten Orten und heißt *Helioselinon*⁹⁷⁾.

⁹⁶⁾ Bedeutet eigentlich Sumpf-Sellerie.

⁹⁷⁾ Siehe die vorige Anmerkung.



Der Garten-Sellerie hat theils dichtere und krausere, theils einzelne und glatte Blätter, dünnere oder dickere, heller oder purpurn gefärbt oder gefleckt Stämme. — In Achaia kränzt man die Sieger in den Nemeïschen Spielen mit Sellerie.

Plutarchus, Timol. 26. Wir pflegen Grabmäler mit Sellerie [σέλινον] zu schmücken.

Galen. de alim. facult. 2, 52 (p. 657, ed. Kühn) et aliis locis. [Σέλινον.]

Pallad. de r. r. 5, 3, 1. Im April wird der Sellerie [apium] an Stellen gesät, welche warm oder kalt, fett oder mager, jedenfalls aber feucht sind. Im Nothfall säet man ihn auch auf trocknen Boden, und fast in jedem Monate. Man kann es dahin bringen, daß die Selleriepflanzen [apius] größer werden, wenn man so viel Samen, als 3 Finger fassen können, in ein lose gewebtes Stückchen Leinwand thut, und dieses in einer Grube unter Erde bringt. Es verbinden sich dann die Keime aller Samen zu einer festen Masse [caput]. Um krausen Sellerie zu bekommen, stampft man die Samen vor der Aussaat, oder treibt über die hervorsprossenden Pflanzen eine Walze, oder tritt sie mit den Füßen nieder. Alte Selleriesamen keimen schneller als frische.

Geopon. 12, 23. [Σέλινον.]

3) Petersilie,

Apium Petroselinum, Linné. — Wächst in Theissalien und Macedonien wild, wird in Griechenlands Gärten jetzt unter dem Namen μακεδονῆσι, μαϊδανό, μυρωδιὰ πετροσέλινον gezogen. — In Sardinien wild, in Nord-Italien nur an sehr einzelnen Stellen, daselbst in Gärten als apio ortense, prezzemolo, petroselino.

Diosc. de m. m. 3, 70. Die Petersilie [σέλινον τὸ καὶ πετροσέλινον] wächst an steilen Abhängen in Macedonien. Der Samen ist wie beim Ammi [ἄμμι], aber angenehmer, scharf und gewürzhafte riechend. Er wird gegen Verdauungsfehler u. dgl. gebraucht.

Plin. 20, 12, 47. [Petroselinon.]

4) Großes Ammi,

Ammi majus, Linné. — Wächst in Griechenland und in Italien wild, hat Samen, welche ein schwaches Gewürz bilden, heißt

an jetzigen Italiänern ammi und comino nostrale. — Ist das ammi des Plin. 20, 15, 58.

5) Kümmel,

am Carvi, Linné. — In Griechenland nicht heimisch; — auf Höhen Nord-Italiens häufig, caro, carvi und comino genannt. Man ißt dort die jungen Pflanzen als Gemüse, die Samen werden wie bei uns gebraucht.

Colum. de r. r. 12, 51, 2. Kümmel [careum] dient als Würz.

Diosc. de m. m. 3, 59. Der Kümmel [κάρως] ist ein kleiner, unbekannter Samen, welcher ein gutes Gewürz gibt; auch die Wurzel wird zur Speise gekocht.

Plin. 19, 8, 49. [Careon.]

6) Anis,

aninella Anisum, Linné. — Diese morgenländische Pflanze wird jetzt in Griechenland wenig gebaut, heißt daselbst γλυκαν-
der Same γλυκάνισον und ἄνισον. — In Italien werden die Körner als granelli d'anice verhandelt; Apulien liefert sie von gleicher Güte.

Nicander, Ther. v. 650. [Ἄννησον, auch hat eine Hand-
sch. ἄννισσον.]

Colum. de r. r. 12, 51, 2. Beim Einmachen der Oliven Anis [anisum ägyptium] als Gewürz.

Diosc. de m. m. 3, 58. Der Anis [ἄνισον] ist als Gewürz und als Arznei gesund. Der beste ist frisch, voll, ohne Staub, und einen starken Geruch. Dem kretischen gibt man den Vorzug, nächst dem ägyptischen.

Plin. 20, 17, 72. Der Anis [anisum, auch anesum genannt] gehört zu den Speisen, welche Pythagoras besonders empfohlen, und zwar sowohl roh als gekocht. Jedenfalls ist er grün getrocknet an allen Speisen, die gewürzt werden, gut; er wird an die Bodenrinde der Brode gethan. Er gibt dem Athem einen angenehmen Geruch, dem Gesichte ein jugendlicheres Ansehn, und erleichtert, dem Kopfkissen so hängend, daß der Schlafende ihn riecht, die Träume. Er bewirkt auch tüchtige Eßlust, und so hat man denn auch wegen seiner vortrefflichen Eigenschaften den Unüber-
flüßigen [aniceton] genannt.

Pallad. de r. r. 3, 24, 14; 4, 9, 17. Im Februar oder März wird der Anis [anisum] auf gut bearbeiteten, gedüngten Boden gesät.

7) Zweihäufige Pimpinella,
Pimpinella diöca, Linné (Trinia diöca, Gaud.). — In Griechenland und Italien heimisch.

Diosc. de m. m. 4, 123. [*Ψευδοβούνιον*.]

8) Kleine Pimpinella,
Pimpinella Saxifraga, Linné. — Wächst in Griechenland und Italien wild, wird dort *καυκαλίδρα* genannt, und die jungen Wurzelblätter werden als Gemüse gegessen. (S. Fraas, S. 149.)

Theophr., H. pl. 7, 7, 1. Die Kaukalis [*καυκαλὶς*] wird als Gemüse gegessen.

Diosc. de m. m. 2, 168. Die Kaukalis [*καυκαλὶς*] heißt auch Kaukon und wildes Daukon, wird roh und gekocht gegessen, wirkt etwas arzneilich.

Plin. 22, 22, 40. Die Kaukalis [*caucalis*] sieht dem Fenchel ähnlich, wird gegessen, hat aber auch arzneiliche Kraft.

9) Wasser-Merf,
Sium latifolium, Linné. — In Griechenland und Italien wild, dort *νεροσέλινα*, hier *erba cannella* genannt.

Homer., Odyss. 5, v. 72. [*Σίον*.]

Diosc. de m. m. 2, 153. [*Σίον τὸ ἐν ὕδασιν*.]

Plin. 22, 22, 41. Das Kraut Sion [*sion, sium*] ist breiter als Sellerie [*apium*], auch fetter und dunkler, wächst am Wasser, trägt vielen Samen, schmeckt wie Kresse [*nasturtium*], hat arzneiliche Kräfte.

Galen. de alim. facult. 2, 52 (pag. 637, ed. Kühn).

10) Zuckermurzel,
Sium Sisarum, Linné. — Stammt aus dem östlichen Asien, wird jetzt in Griechenland, wie Fraas S. 144 sagt, nirgends gebaut, in Italien dagegen wie bei uns für die Küche und noch *sisaro* genannt.

Colum. de r. r. 10, v. 114; 11, 3, 18 und 35. Die Zuckermurzel [*siser*] wird im August auf tief gegrabenen, gedüngten Boden gesät.

Diosc. de m. m. 2, 139. Die Zuckermurzel [*σίσαρον*]

lgemein bekannt; die Wurzel schmeckt gekocht gut, bekommt dem
en gut, vermehrt den Appetit.

11) Gattung Hasenohr,

eurum, Linné. — Graas nennt 2 Arten, welche in Grie-
land wild wachsen und von den Alten genannt sein können;
Nord-Italien kommen nach Pollini 14 Arten der linné's-
Gattung Bupleurum vor, und unter diesen heißt das auch bei
häufige B. rotundifolium, L., noch jetzt bupleuro, auch cin-
glio giallo.

Die Stellen der Alten, welche man hierher ziehen kann, sind:
pocr., morb. mul. p. 619, ed. Genev. [βούρηστις];
ophr. 7, 7, 3 [βούρηστις]; Nicander, Ther. v. 585
λερος]; Diosc. 3, 5, 4 [αἰθιοπικὸν σέσελι]; Plin. 22,
35 [bupleuron]; Plin. 22, 22, 36 [buprestis].

12) Pimpinell-Denanthé,

anthé pimpinelloïdes, Linné. — Wächst in Nord-Italien
heißt jetzt filipendula aquatica. Auf sie kann man die
nthé bei Plin. 21, 24, 95 beziehen.

13) Fenchel,

culum officinale, All. (Anethum Föniculum, Linné). —
Griechenland häufig wild, bis 8 Fuß hoch werdend, noch
μάραθρον genannt; — in Italien ebenfalls wild, auch auf
en angebaut, jetzt finocchio und bei Verona fenocio genannt.
Theophr., H. pl. 6, 1, 4. [Μάραθρον.]

Colum. de r. r. 12, 51, 2. Beim Einmachen der Oliven
Fenchelsamen [semen föniculi] als Gewürz.

Diosc. de m. m. 3, 74. Von Fenchel [μάραθρον] wird
kraut oder der Samen gegessen, um die Milch zu vermehren.
letzte bekommt dem Magen gut. Man zieht auch aus der
ze und deren Samen den Saft, um ihn für schwache Augen
enden.

Plin. 8, 27, 41; 19, 9, 56; 20, 23, 95. Die Schlange
mt im Winter eine neue Haut, und streift die alte durch Hülfe
Fenchels [feniculum]⁹⁸⁾ ab. — Den Menschen dient der

⁹⁾ Bedarf zur Häutung des Fenchels nicht.

Fenchel als Gewürz; — auch wird er zur Stärkung schwacher Augen gebraucht, worauf man durch die Beobachtung, daß ihn die Schlangen zu diesem Zwecke verwenden, gekommen.

Galen. de alim. facult. 2, 57 (p. 641, ed. Kühn). Der Fenchel [μάραθρον] wächst wild, wird aber auch angesät, und nicht bloß als Gewürz, sondern auch als Speise benutzt, zu welchem Zwecke man die Pflanze für's ganze Jahr in Essig oder eine Mischung von Essig und Salzwasser legt.

Pallad. de r. r. 3, 24, 9. Den Fenchel [föniculum] säet man im Februar auf einer sonnigen und etwas feinen Stelle.

Geopon. 19, 29. Oliven, welche eingemacht werden, würzt man mit Fenchel [μάραθρον].

14) Gattung Sesel,

Seseli, Linné. — Das massalische Seseli [σέσλι τὸ μασσαλιτικὸν] des Diosc. 3, 53, und das seselis des Plin. 8, 32, 50 kann man auf den Gewundenen Sesel, Seseli tortuosum, L., welcher in Albanien und in Piemont wächst, beziehen. — Das zweite Hippomarathron [ἕτερον ἱππομάραθρον] des Diosc. 3, 75 kann man auf Seseli Hippomarathrum, L., beziehen, welches gleichfalls in Griechenland und Piemont wächst.

15) Kretische Athamanta,

Athamanta cretensis, Linné. — Wächst auf den Höhen Nord-Italiens, kann die erste Art des Daulus [δαῦλος] bei Diosc. 3, 76 sein.

16) Bärwurz,

Meum athamanticum, Jacquin (Athamanta Meum, L.), wächst ebenfalls auf den Höhen Nord-Italiens, ist wohl das athamantische Meum [μῆρον ἀθαμαντικὸν] des Diosc. 1, 3; eben so das meum athamanticum des Plin. 20, 23, 94.

17) Strand-Arithmum,

Crithmum maritimum, Linné. — Wächst in Griechenland, wo es ἄλμυρά heißt, — und in Nord-Italien, wo die in Essig eingelegten Blätter zur Speise dienen, und finocchio marino (Seefenchel) heißen.

Colum. de r. r. 12, 7, 1 u. 2; 12, 13, 2. [Battis, olus cordonum.] Wird zum Verspeisen eingemacht.

Diosc. de m. m. 2, 156. [*Κρίθμον, κρίταμον.*] Wird k, gekocht, oder in Salzwasser eingemacht gegessen.

Plin. 26, 8, 50. [Crethmon, auch chretmon, cretamon k andren Handschriften.]

18) Liebstöckel,

angelica Levisticum, All. (Ligusticum Levisticum, Linné). — Ist Höhen Nord-Italiens hier und da wild, auch in Gärten k Arznei gezogen, levistico und ligustico genannt.

Colum. de r. r. 12, 59, 5. [Ligusticum.] Wird nebst andren gewürzhaften Kräutern für die Küche eingemacht.

Plin. 19, 8, 50. Der Liebstöckel [ligusticum] wächst in Asien wild und hat davon den Namen. Uebrigens wird er überall in Gärten gezogen, heißt auch panax.

19) Gemeine Ferula,

ferula communis, Linné. — In Griechenland heimisch, καμύρι und ἀνάσθηρας genannt; — in Süd-Italien ebenfalls heimisch, noch ferula genannt, im nördlichen fast gänzlich fehlend. — Die Stüthen dieser Pflanze sind sehr zäh, deren Mark wird, wenn es trocken ist, als Zunder gebraucht.

Theophr., H. pl. 6, 2, 7. [*Νάσθηξ.*]

Diosc. de m. m. 3, 81. [*Νάσθηξ.*]

Plin. 7, 56, 57, §. 198. Prometheus soll die Kunst erfunden haben, Feuer in einer Ferula [ferula] aufzubewahren.

Plin. 13, 22, 42; 20, 23, 98. Die Ferula heißt bei den Griechen Narthex, hat einen knotigen, auswendig festen, inwendig mit ihrem Mark gefüllten Stamm; die Blätter kommen aus den Knoten. Diese Pflanze gibt so leichte Stöcke; deswegen dienen diese alten Knoten als Stütze. — Gekocht oder eingemacht ist die Pflanze essbar, k dient sie als Arznei.

20) Knotenblüthige Ferula,

ferula nodiflora, Linné. — In Griechenland und Italien wild. — Ist wohl die Narthexia [*ναρθηξυῖα*] des Theophr. 6, 7, die narthecyia des Plin. 13, 22, 42.

21) Galban-Ferula,

ferula Ferulago, Linné. — Wächst auf Krete, in Nord-Afrika,

Klein-Asien. Liefert ein Gummiharz, das Galbanum, welches als Arznei dient.

Theophr., H. pl. 9, 1, 2. [Χαλβάνη.]

Nicander, Ther. v. 938. [Χαλβανὶς ῥίζα.]

Diosc. de m. m. 3, 87. Das Galbanharz [χαλβάνη] ist der Saft [ὁπός] einer in Syrien wachsenden Ferula [νάρθηξ], welche von Einigen auch Metopion genannt wird. Das beste ist dem Weihrauch ähnlich [λιβανοειδής], knorplig, rein, fett, nicht holzig, hat auch eine kleine Beimischung des Ferulasamens; der Geruch ist stark. Man verfälscht das Galbanum mit gemeinem Harz [ῥητίνη], geschrottenen Hülsenfrüchten [ἐρεγμός] und Ammoniak-Gummi [ἀμμωνιακόν]. Es hat erwärmende, anziehende und zertheilende Eigenschaften, wird äußerlich und innerlich gebraucht. Will man es reinigen, so schmilzt man es in siedendem Wasser, wo dann die schmutzigen Theile oben auf schwimmen. Auch bindet man das Galbanum in ein reines, lose gewebtes Stückchen Leinwand, hängt dieses so in ein ebernes oder irdnes Gefäß, daß es die Wände nicht berührt, deckt das Gefäß zu, und senkt es in kochendes Wasser. Nun fließt das reine Galbanum aus dem Säckchen, während die unreinen Theile zurückbleiben.

Plin. 12, 25, 56; 24, 5, 13. Das Amanus-Gebirge in Syrien liefert das Galbanum [galbanum], ein Harz, welches, wie die Staude, von der es stammt, auch Stagonitis heißt. Es dient als Heilmittel, das Pfund kostet 3 Denare.

22) Persische Ferula,

Ferula persica, Linné. — Wächst in Persien, gibt wahrscheinlich das Sagapenum, ein knoblauchartig riechendes Gummiharz.

Diosc. de m. m. 3, 85. Das Sagapenum [σαγαπέννον] ist der Saft einer der Ferula ähnlichen Pflanze und kommt aus Medien. Das beste ist durchscheinend, auswendig gelblich, inwendig weiß, der Geruch hält die Mitte zwischen Teufelsdreck [σίλγιον] und Galbanum; der Geschmack ist scharf.

Plin. 12, 25, 56. [Sacopenium, nach einer Handschrift auch sagapenum.]

23) Stink-Asand,

Ferula Asa fétida, Linné. — In Persien bei Herat und Daghman wachsend; liefert den knoblauchartig riechenden Teufelsdreck.

Diosc. de m. m. 3, 84. Der vom medischen und syri-

sehen Silphion [σίλφιον] kommende, fest gewordene Saft hat einen durchdringenden Geruch, und wird gegen sehr viele Leiden angewandt⁹⁹⁾.

Plin. 19, 3, 15. Aus Persien, Armenien und Medien kommt der dem cyrenaischen Silphium ähnliche eingedickte Saft, welchen man *laser* nennt.

24) *Opopanax-Ferula*,

Ferula Opopanax, Sprengel. — In Griechenland heimisch, jetzt *πολίκαρπον*, *ἀμπελόνα*, *κοφτιά* genannt.

Diosc. de m. m. 3, 48. Das *Panates Herakleion* [πάνακες Ἡράκλειον], aus welchem ein Saft gewonnen wird, den man *Opopanax* [ὀποπάναξ] nennt und gegen viele Uebel gebraucht, wächst vorzüglich in Böotien und dem arkadischen Psophis, wird aber auch, weil der Saft mit Gewinn verkauft werden kann, in Gärten gebaut. Uebrigens wächst die Pflanze auch in Macedonien und dem libyschen Cyrene.

Plin. 20, 24, 100. [*Opopanax*.]

25) *Gemeiner Haarstrang*,

Peucedanum officinale, Linné. — In Griechenland sehr einzeln; — in Nord-Italien an verschiednen Stellen, noch jetzt *peucedano*, auch *finocchio porcino* genannt.

Theophr., H. pl. 9, 14, 1. [*Πευκέδανον*.]

Nicander, Ther. v. 76 u. 82. [*Πευκέδανον*.]

Diosc. de m. m. 3, 82. Der Haarstrang [*πευκέδανος*] hat einen schlanken Stamm wie der Fenchel [*μάραθρον*]. Um die Wurzel hat er einen tüchtigen Schopf [*κόμη*]; die Blüthe ist gelb, die Wurzel schwarz, riecht stark und ist voller Saft. Die Pflanze wächst auf schattigen Bergen. Man gewinnt den Saft [*ὀπιζειν*] folgendermaßen: Man schneidet die zarte Wurzel ab, und läßt den Saft im Schatten hervorquellen, denn in der Sonne schwindet er bald. Beim Sammeln bewirkt er Kopfschmerz und Schwindel, wenn man nicht vorher Nase und Kopf mit Rosenöl gesalbt hat. Eine Wurzel, aus welcher der Saft geflossen, ist dann unbrauchbar. Der Stamm gibt auch Saft, jedoch wirkt dieser nicht so kräftig. Zuweilen hängen

⁹⁹⁾ Das cyrenaische Silphium desselben Kapitels im Dioscorides ist *Thapsia Silphium*, Vivian.

auch an den Stämmen oder Wurzeln von selbst ausgeflossene und verhärtete Tropfen. Der beste Saft kommt aus Sardinien und Samothracien, riecht stark, ist gelblich, schmeckt brennend. Er dient gegen allerlei Leiden.

Plin. 25, 9, 70. [Peucedanon.]

26) Hirschwurz,

Peucedanum Cervaria, Lapeyrouse (Athamanta Cervaria, L.); — wächst in Griechenland und ganz Italien, könnte der zweite Daucus [*δαῦκος*] des Diosc. 3, 82 sein.

27) Ammoniak-Dorema,

Dorema ammoniacum, Don. — Der Saft dieser in Armenien und Nord-Persien wachsenden Dolden-Pflanze liefert ein Gummiharz, welches unter dem Namen Ammoniakgummi in die Apotheken kommt. — Es wird auch jetzt noch Ammoniakgummi von Alexandria aus in Handel gebracht, auch eine schlechte Sorte davon in Marocco gewonnen, so daß es wahrscheinlich ist, daß verschiedene Pflanzen es liefern.

Plin. 12, 23, 49; 24, 6, 14. Die Sandwüsten des unterhalb des Negerlandes gelegenen Afrika's liefern uns das Ammoniakgummi [*Hammoniacy lacryma*]. Es kommt von einem Baume, der beim Orakel des Jupiter Hammon wächst, heißt auch metopion, und quillt wie andres Harz oder Gummi in Tropfen hervor. Es gibt zwei Sorten; die beste ist zerbrechlich, die andre fett und harzig, und heißt auch Phryma. Das Pfund des besten kostet 40 As. — Es erwärmt, zertheilt, löst auf, dient gegen allerlei Leiden.

28) Dill,

Anethum graveolens, Linné. — In Griechenland und Italien wild, in letzterem noch aneto genannt.

Virgil., Eclog. 2, v. 48. Angenehm riechender Dill [*anethum*].

Diosc. de m. m. 3, 60. Vom Dill [*ἀνρήθον τὸ ἐσθίουμενον*] braucht man die Dolde und den Samen als Mittel, die Milch zu vermehren, die Verdauung zu verbessern; zu viel und zu oft genossen schwächt er jedoch.

Plin. 20, 18, 74. [Anetum.]

Pallad. de r. r. 3, 24, 5. Im Februar säet man den

Dill [anethum]; er verträgt jedes Klima; allein das laue ist ihm am liebsten. Fehlt es an Regen, so gießt man. Man darf ihn nicht dicht säen. Manche bedecken den Samen gar nicht mit Erde, weil sie glauben, kein Vogel gehe daran.

29) Gemeiner Pastinak,

Pastinaca sativa, Linné. — In Griechenland jedenfalls sehr selten; — in Nord-Italien noch *pastinaca*, auch *pastinaca domestica* genannt, häufig wild, aber auch nicht selten für die Küche gebaut. (Die Möhre heißt in Italien *pastinaca selvatica*.)

Diosc. de m. m. 3, 73. Der Pastinak [*ἐλαφοβόσκον*] ist eine Doldenpflanze mit Blättern, die 2 Finger breit und dabei sehr lang, zurückgebogen, und etwas rauh sind. Der Stamm hat mehrere Äste, welche Dolden tragen, welche denen des Dills ähnlich sind, gelbliche Blüthen und Samen wie Dill haben. Die Wurzel ist etwa 3 Finger lang, einen dick, weiß, süß, essbar. Auch der junge grüne Stamm wird als Gemüse gegessen. Man sagt, die Hirschflöhe äßen die Pastinakwurzel als Schutzmittel gegen Schlangenbiß, und übt deswegen zu gleichem Zwecke auch den Menschen die Samen in Wein.

Plin. 19, 5, 27. Die zweite Art von *pastinaca*.

Plin. 22, 22, 37; 25, 8, 52. [*Elaphoboscon*.]

30) Gemeiner Bärenklau,

Heracleum Sphondylium, Linné. — In Griechenland sehr selten; — in Nord-Italien häufig, *panace* und *panace erculeo* genannt. — Auf diese Pflanze bezieht man folgende Stellen: Diosc. 3, 80 [*σφονδύλιον*]; Plin. 12, 26, 58; 24, 6, 16 [*spondylium*].

31) Torbhlum,

Tordylium officinale, Linné. — Ist in Griechenland und im nördlichen Italien häufig, wird andren Gemüsen beigemischt.

Diosc. de m. m. 3, 56. [*Τορδύλιον, τόρδυλον, σέσελι ρητικόν*.]

Plin. 24, 18, 17. [*Tordylos*.]

32) Ruminum

Römischer Rümme), *Cuminum Cyminum*, Linné. — Die Samen dieser Pflanze sind in Griechenland unter dem Namen κύμινο

als Gewürz sehr gebräuchlich, und werden meist aus Smyrna bezogen. In Italien werden sie gleichfalls stark verhandelt und unter den Namen comino und cymino verkauft.

Theophr., H. pl. 7, 3, 2 u. 3. Das Ruminum [κύμινον] trägt schmale, gestrichelte Samen in reichlicher Menge, wird für die Küche gebaut, und vorgeschrieben, daß man bei der Aussaat flachen und schimpfen soll.

Nicander, Ther. v. 601. [Κύμινον.]

Colum. de r. r. 12, 51, 2. [Cuminum.] Dient als Gewürz.

Diosc. de m. m. 3, 61. Das Ruminum [κύμινον τὸ ἡμερον] schmeckt gut, vorzüglich das äthiopische, welches Hippocrates das königliche nennt; nach ihm folgt an Güte das ägyptische, und dann die übrigen Sorten. Es wächst im asiatischen Galatien, in Sicilien, bei Tarent und an mehreren andren Orten. Es dient als Gewürz und als Heilmittel ¹⁰⁰⁾.

33) Garganische Thapsia,

Thapsia garganica, Linné. — In Griechenland häufig, noch jetzt θαψία genannt, auch πολίκαρπος, ὑγλήγορα; in Nord-Afrika ebenfalls heimisch.

Theophr., H. pl. 9, 9, 1. [Θαψία.]

Nicander, Ther. v. 529; Alexiph. v. 570. [Θάψιος.]

Celsus de med. 6, 4. [Thapsia.]

Diosc. de m. m. 4, 154. Die Thapsia [θαψία] hat ihren Namen davon, daß man sie zuerst auf der Insel Thapsus gefunden haben soll. Sie sieht einer Ferula ähnlich, hat Blätter wie Fenchel, dient vielfach als Arznei.

Plin. 13, 22, 43. Die Thapsia [thapsia] ist der Ferula ähnlich, hat einen hohlen Stamm, die Höhe eines Stodes, Samen wie die Ferula und eine weiße Wurzel. Macht man Einschnitte in sie, so kommt ein Milchsaft [lac] heraus; stößt man sie, so bekommt man Saft [succus, in den besten Handschriften sucus geschrieben]. Auch die Schale wird benutzt. Alle diese Theile sind giftig, und für die Leute, welche diese Wurzeln graben, gefährlich. Weht ihnen nämlich die Luft die Ausdünstung derselben nur im Geringsten zu, so schwillt der Körper und im Gesicht bekommt man die Rose, wovon

¹⁰⁰⁾ Wie das cuminum des Plin. 20, 14, 57 zu erklären, bleibt ungewiß.

an sich jedoch dadurch zu schützen sucht, daß man es im Voraus
 mit Wachsöl überzieht. Dennoch wird diese giftige Pflanze als
 Heilmittel verwendet. Am heftigsten wirkt die afrikanische Thapsia.
 Manche machen zur Erntezeit Einschnitte in den Stamm, höhlen auch
 die Wurzel aus, so daß sich Saft ansammelt, den sie wegnehmen,
 wenn er trocken ist. Andre stoßen die Blätter, den Stamm, die
 Wurzel in einem Mörser, trocknen den Saft an der Sonne, und bil-
 den aus ihm kleine Kuchen. Kaiser Nero hat diesen Saft im Anfang
 seiner Regierung zu einer Art von Berühmtheit gebracht. Wenn näm-
 lich sein Gesicht bei seinen nächtlichen Streifereien zerprügelt worden
 war, so bestrich er dasselbe mit Thapsiasaft, der mit Weihrauch und
 Wachs gemischt war, und zeigte sich am folgenden Tage, allen Ge-
 sichten zum Trost, mit heiler Haut. — Uebrigens ist es eine aus-
 machende Sache, daß man in den Thapsiasengeln glimmendes Feuer
 im leichtesten aufbewahrt, und daß zu diesem Zwecke die ägyptischen
 im Vorzug haben.

34) Silphium=Thapsia,

Thapsia Silphium, Viviani. — Wächst in Nord-Afrika, besonders
 in Tripolis. — Bei den Alten stand die Pflanze hoch in Ehren;
 jetzt ist sie kaum noch zu finden, wahrscheinlich weil man sie durch
 die Jahrtausende hindurch fortgesetzte Verfolgung fast ausgerottet hat.

Herodotus 4, 169. In Libyen erstreckt sich das Sil-
 phium [σίλφιον] von der Insel Platea bis zur Mündung der Syrte.

Hippocrates de morbis 4 (p. 327, ed. Kühn). Es
 haben sich schon viele Leute vergeblich bemüht, in Jonien oder im
 Peloponnes Silphium [σίλφιον] zu ziehen, während es in Libyen
 von selbst wächst.

Aristophanes, Aves, v. 534. [Σίλφιον.]

Theophr., H. pl. 6, 3, 1. Das Silphium [σίλφιον]
 hat viele dicke Wurzeln; der Stamm ist dem der Ferula [νιόρθηξ],
 das Blatt, welches Maspeton heißt, dem des Sellerie's [σέλινον]
 ähnlich; der Samen ist breit und blattartig, und heißt deswegen
 Blatt [φύλλον]. Durch den Genuß der im Frühjahr erscheinenden
 Silphiumblätter werden die Schafe gereinigt, ungemein fett, und ihr
 Fleisch bekommt einen unvergleichlich guten Geschmack. Nachher wächst
 der Stamm empor und schmeckt gekocht oder geröstet vortrefflich. Der
 Milchsaft [ὀπός] der Pflanze ist im Stamme anders als in der Wur-
 zel; jener kommt als Kaulia, dieser als Rhizia in Handel. Die

Wurzel hat eine schwarze Rinde, welche man abschält. Der Saft wird durch Einschnitte, die man nach bestimmten Vorschriften macht, gewonnen. Die Leute, welche ihn nach dem Piräus bringen, mischen ihn zuvor mit Mehl, und schütteln ihn damit, wovon er die Farbe bekommt und vor Fäulniß geschützt wird. — Uebrigens wächst das Silphium in Libyen auf einer Fläche, die mehr als 4000 Stadien lang sein soll, das meiste bei der Syrte von den Euhesperiden an. Dabei hat es die Eigenschaft, daß es jeden angebauten Boden weidet. — Die Wurzel des Silphiums soll eine Elle lang oder etwas länger sein, und ihr Kopf sich fast bis über den Boden erheben. Der Samen (das sogenannte Phyllon) wird vom Winde zerstreut, geht noch in demselben Jahre auf und treibt Wurzel und Stamm. Man gräbt die Pflanze schon im ersten Jahre, und verspeist die Wurzeln mit Essig.

Nicander, Alexiph. v. 204, v. 309, v. 369.

Colum. de r. r. 6, 17, 7. Die Wurzel, welche bei den Griechen Silphion heißt, wird bei den Römern laserpitium genannt.

Strabo 17, 3 sub fin. Hinter Cyrenaita liegt gegen Süden der Strich Landes, welcher das Silphium liefert; er ist gegen Osten etwa 1000 Stadien lang, dabei etwa 300 breit.

Diosc. de m. m. 3, 74. [Σίλφιον ἐν τοῖς κατὰ Λιβύην τόποις.]

Plin. 19, 3, 15. Die Pflanze, welche wir Römer laserpitium [auch laserpicium geschrieben] nennen, heißt bei den Griechen Silphion. Es ist in der Provinz Cyrenaita entdeckt worden. Sein Saft heißt laser, wird als ein treffliches Heilmittel vielfach gebraucht und mit Silber-Denaren aufgewogen. Seit vielen Jahren findet man es in seiner Heimath nicht mehr, weil die Pächter der dem Staat gehörigen Tristen für vortheilhafter finden, es von ihrem Vieh abfressen zu lassen. Zu unsrer Zeit ist nur noch ein einziger Silphiumstamm gefunden und an den Kaiser Nero geschickt worden. Hat einmal ein Schaf eine aufkeimende Pflanze gefunden, so verräth sie sich dadurch, daß das Schaf gleich, nachdem es davon gefressen, einschläft, während in gleichem Falle die Ziege nur niest. Alles Laser, das seit langer Zeit bei uns noch in Handel kommt, stammt aus Persien, Medien und Armenien ¹⁰¹⁾; es ist dort in Menge vorhanden.

¹⁰¹⁾ Ist Teufelsdreck von *Ferula Asa fétida*, Linné.

och weit schlechter als das cyrenaische, wird auch mit Gummi, rgapenum, und geschrottenen Busbohnen verfälscht. — Als eine ertwürdigkeit muß ich noch erwähnen, daß der römische Staat unter n Konsulat des Cajus Valerius und Marcus Herennius aus Sy- ie 30 Pfund Laster hat kommen lassen, und daß der Diktator Cäsar Anfang des Bürgerkrieges, außer Gold und Silber, auch 1500 und Lasterpitium aus dem Staatsschatz genommen hat.

Galenus, comm. in Hipp. de vict. acut. 4 (pag. 877, l. Kühn).

35) Möhre,

aucus Carotta, Linné. — In Griechenland wild, jetzt dav- und καρότα genannt; — in ganz Italien ist sie ebenfalls usig wild und wird als solche pasticciano und pastinaca sel- tica, kultivirt dagegen carota und bei Verona carata genannt.

Diosc. de m. m. 3, 52. Die wilde Möhre [σταφυλῖ- s ἄγριος] hat Blätter wie das Gingidium [γινγιδιον]¹⁰²⁾, sie id jedoch breiter und etwas bitter. Der Stamm ist aufrecht, rauh, e Dolbe ist wie beim Dill [ἀνηθον], aber die Blüthen sind weiß, id in der Mitte der Dolbe steht ein purpurrothes Ding. Die Wur- l ist fingersdick, spannenlang, wohlriechend, gekocht eßbar. Sie ent, wie auch der Samen, als Arznei. Wird die Pflanze im Garten zogen, so schmeckt sie besser, hat aber weniger Arzneikraft.

Plin. 19, 5, 27; 20, 5, 15; 25, 9, 64. Die Art Pasti- rta, welche von den Griechen Staphylinos genannt wird.

Athen., Deipn. 9, 12 (pag. 369, ed. Schweigh.). Die Möhre [σταφυλῖνος] bekommt dem Magen, wie Diphilus sagt, ittelmäßig gut. — Dioscorus nennt im ersten Buche der Gesundheits- re die Pflanze nicht Staphylinos, sondern Astaphylinos, id sagt, daß die Karotte [καρωτόν], welche eine große, wohlbe- bte Möhre ist, besser schmeckt und verdaulicher ist als diese.

Apicius 3, 21. [Carota.]

36) Gingidium,

aucus Gingidium, Linné. — Wächst in Griechenland und er und da in Italien.

Diosc. de m. m. 2, 166. Das Gingidium [γινγιδιον] ist auch Lepidium, wächst häufig in Cilicien und Syrien, ist der

¹⁰²⁾ Daucus Gingidium, Linné.

wilden Möhre [*σταφυλῖνος ἄγριος*] ähnlich, wird roh, gekocht oder eingemacht verzehrt.

Plin. 20, 5, 16. [Gingidion.]

Galen. de alim. facult. 2, 55 (p. 640, ed. Kühn).

37) Kammolde

(Venusstamm), *Scandix Pecten*, Linné. — In Griechenland häufig, jetzt *ἄγρια κανκαλίδρα*; — in Nord-Italien ebenfalls häufig, *pettine di Venere*, *spillettone*. — Daß diese Pflanze in folgenden Stellen unter *σκάνδιξ*, *σκάνδονξ* gemeint sei, ist nicht wahrscheinlich: Aristoph., Acharn. v. 478; Theophr. 7, 8, 1; Diosc. 2, 167; Plin. 22, 22, 38; — dagegen ist die Kammolde offenbar in folgender Stelle des Plinius bezeichnet:

Plin. 24, 19, 114. Der Venusstamm [*pecten Veneris*] hat seinen Namen von seiner Ähnlichkeit mit einem Kamm. Seine mit Zusatz von Malven gestoßene Wurzel zieht Alles aus, was im Körper haftet.

38) Kerbel,

Scandix Cärefolium, Linné (*Chärophyllum sativum*, Lam.). — In Griechenland weder wild noch kultiviert; — in Nord-Italien sehr selten wild, in Gärten für die Küche gebaut, noch jetzt *cerfoglio* genannt.

Colum. de r. r. 11, 3, 14 u. 42. Der Kerbel [*chärophyllum*] wird im Anfang Septembers oder Oktobers, in kälteren Gegenden um die Mitte Februars gesät.

Plin. 19, 8, 54. Der Kerbel [*cärefolium*] wird um die Herbst-Nachtleiche gesät.

Pallad. de r. r. 3, 24, 9; 10, 13, 3. [Cärefolium.]

39) Deßlicher Kerbel,

Scandix australis, Linné. — In Attika sehr häufig, auch in Argolis, Megara heimisch, jetzt *τζιλιμονιδιά* und *κανκαλίδρα* genannt.

Theophr., H. pl. 7, 7, 1. [*Ἀνθρισκος*.]

Plin. 21, 15, 52. [Anthriscus.]

Athen., Deipn. 7, 102 (p. 161, ed. Schweigh.). [*Ἐνθρισκος*.] 15, 32 (p. 498). [*Ἀνθρισκος*.]

40) Myrrhentherbel

(Anisetherbel), *Scandix odorata*, Linné (*Myrrhis odorata*, Sco-

I. Kl. Fappenfelm-Pfl. 8. Dolben-Pfl. (Hasenfümmel, Rachtys). 573

— Wächst nach Sibthorp in Klein-Asien wild; — ist in Italien heimisch, wird daselbst mirride genannt.

iosc. de m. m. 4, 114. Der Myrrhentelbel [μυρρόις] d. Myrrha und Konila, gleicht an Stamm und Blättern dem Schierling [κώνειον] ¹⁰³⁾, dient als Arznei.

in. 24, 16, 97. Der Myrrhentelbel [myrris, auch murris geschrieben] heißt auch myriza und murra, ist ihm, Blättern und Blüthen dem Schierling [cicuta] ¹⁰⁴⁾ sehr schmeckt nicht übel, dient als Arznei.

41) Hasenfümmel,

a cuminoides, Linné. — In Griechenland häufig, jetzt μιννο genannt.

iosc. de m. m. 3, 62. [Κύμινον ἄγριον.]

42) Echinophora,

phora tenuifolia, Linné. — In Griechenland wild, τóχορτον.

iosc. de m. m. 3, 49. [Πάνακες ἀσκληπιόν.]

43) Kretische Rachtys,

s cretica, Linné. — Auf Kreta, Cypern.

heophr., H. pl. 9, 11, 10. [Λιβανωτίς.]

icander, Ther. v. 40 [καχρυόεσσα]; v. 850 [καχρυ-

44) Weihrauch-Rachtys,

s Libanotis, Linné. — Wächst in Sicilien und Nord-Afrika.

iosc. de m. m. 3, 79. Diejenige Art Libanotis [λίβανος], welche auch Zea und Kampfanema, deren Samen aber heißt. Die Blätter sind denen des Fenchels [μάραθρον] riechen angenehm; die Wurzel ist weiß, groß, riecht wie [λίβανος]. Die Pflanze dient als Arznei.

45) Gefleckter Schierling

ierling), Conium maculatum, Linné. — An den kälteren kteren Stellen Griechenlands wachsend, jetzt βρωμόχορ- i den Albanesen κικκοῦτα genannt; — in ganz Italien noch jetzt wie bei den alten Römern cicuta genannt.

Conium maculatum, Linné. — ¹⁰⁴⁾ Conium maculatum, Linné.

Anmerkung. Der Wasserschierling, *Cicuta virosa*, L., gehört dem mittleren und nördlichen Europa an, und fehlt im südlichen.

Theophr., H. pl. 9, 8, 3; 9, 15, 8. Bei vielen Pflanzen ist der Saft der Wurzel nicht so kräftig, als der Saft der Frucht; bei dem Schierling [κίονειον] jedoch ist er kräftiger: er wirkt in geringer Menge tödtlich. — Der beste Schierling wächst an den kältesten Orten.

Horat., Epist. 2, v. 2, 43; Sat. 2, v. 1, 56; Epod. 3, 3 [Cicuta.]

Ovid., Am. 1, 12, v. 9.

Persius 5, v. 145.

Diosc. de m. m. 4, 79. Der Schierling [κίονειον] hat einen hohen, gegliederten Stamm wie der Fenchel [μύραθρον], die Blätter sind denen der Ferula [νάρθηξ] ähnlich, aber schmäler und von unangenehmem Geruch. An den Spitzen stehen die Dolben mit weißlichen Blüthen. Der Samen ist wie beim Anis [άνισον], aber weißer. Die Wurzel geht nicht tief. — Er ist ein tödtliches Gift, das durch Erkältung dem Leben ein Ende macht; deswegen braucht man starken Wein als Gegenmittel. — Uebrigens stößt man die Dolben, bevor die Samen trocken werden, preßt den Saft aus und dickt ihn an der Sonne ein, worauf er ein sehr kräftiges Heilmittel gibt. Am wirksamsten ist der von Kreta, Megara und Attika in Handel kommende, dann der aus Chios und Cilicien.

Seneca, Epist. 13 (pag. 40, ed. Lips. 1702). Sokrates ist durch seinen Tod berühmt geworden, den er durch Schierling [cicuta] erlitt.

Plin. 25, 13, 95. Der Schierling [cicuta] ist ein Gift, um so verhaßter, weil er in Athen gebraucht wird, um die Staatsgefangnen hinzurichten; dagegen ist er auch ein treffliches Heilmittel für viele Leiden. Samen und Blätter tödten durch ihre erkältende Kraft, und das Frostgefühl beginnt an den Enden der Glieder. Der ausgepreßte und eingedickte Saft wird zu kleinen Pasten geformt, und bringt verschluckt das Blut zum Gerinnen. An dem Körper der Vergifteten bemerkt man Flecken. Als Heilmittel dient der Schierlingssaft vorzugsweis äußerlich.

Diogenes Laërtius, lib. 2.

46) Olusatrum,

Smyrnium Olusatrum, Linné. — In Griechenland wild,

υροσέλινον, σκυλοσέλινον; in Italien gleichfalls wild, mace-
re und smirnio genannt.

Theophr., H. pl. 1, 9, 1; 2, 2, 1; 7, 6, 3. Das
Olusatrum [ἵπποσέλινον] hat Blätter wie Sellerie [ἐλειοσέλινον],
einen großen Stamm, eine schwarze, dicke Wurzel, schwarze Früchte.
Diese sollen als Heilmittel dienen. Die Pflanze wächst überall. Der
vorquellende Saft gerinnt und wird wie Myrrhe, weswegen auch
der Name Smyrnion für diese Pflanze gebraucht wird.

Diosc. de m. m. 3, 71. Das Olusatrum [ἵπποσέλινον]
heißt auch Grielon, Agrioselinon und Smyrnion. Es wird als Ge-
wurz gegessen, die Wurzel auch roh.

Colum. de r. r. 12, 58. [Olusatrum.]

Plin. 20, 11, 46. [Olus atrum.]

47) Smyrnum,
Smyrnum perfoliatum, Linné. — In Griechenland und
Italien wild.

Diosc. de m. m. 3, 72. [Σμύρνιον], in Cilicien Petroselinon
genannt.

Plin. 27, 13, 109. [Smyrnion, auch zmyrnion geschrieben.]

48) Rorlander,
Coriandrum sativum, Linné. — Scheint aus der Tatarei zu stam-
men, wird in Griechenland selten und unter dem Namen κορυ-
σός kultivirt; — in Italien wird er öfter in Gärten und auf
Feldern gebaut, noch jetzt coriandro und coriandolo genannt, wächst
auch an einigen Stellen, wohl ursprünglich verwildert, von selbst. —
Seinen Namen hat er davon, daß die Pflanze, so lange sie noch frisch
ist, stark nach Wanze, κόρις, riecht.

Theophr., H. pl. 7, 1, 1; 7, 5, 4. [Κορίαννον.]

Colum. de r. r. 11, 3, 29. Der Rorlander [corian-
drum] kann im Frühjahr und Herbst gesät werden, wozu ein ge-
langer Boden gehört.

Diosc. de m. m. 3, 71. Der Roriander [κόριον] heißt
auch Roriannon [κορίαννον] und ist allgemein bekannt, wird äußerlich
und innerlich zu Heilzwecken benutzt.

Plin. 20, 20, 82. Den Rorlander [coriandrum] findet
man nicht wild. Der beste kommt aus Aegypten. Er dient als Arz-
nei, auch rath Marcus Varro, Fleisch im Sommer mit Essig, worin

sich zerstoßner Koriander und cuminum ¹⁰⁵⁾ befindet, vor Fäulnis zu schützen.

b. Familie Aralia-Pflanzen, Araliceen.

1) E p h e u,

Hedera Helix, Linné. — In Griechenland häufig, noch jetzt *κισσός* genannt; — in Italien gleichfalls häufig, noch jetzt *edera*, *edera arborea*, *ellera*.

Homer., Hymnus in Dionyson, v. 40. Als der Gott Dionysos ¹⁰⁶⁾ gefangen auf dem Schiffe der Seeräuber saß, floß auf demselben plötzlich ambrosisch duftender Wein, und traubenschwer Neben rankten überall um den Mast empor; den Mastbaum selbst aber umwand dunkelblättriger, mit Blüthen und Früchten prangender E p h e u [*κισσός*].

Theophr., H. pl. 3, 18, 6. Es gibt viele Sorten von E p h e u [*κισσός*]; die eine kriecht an der Erde, die andre wächst hoch, und von letzterer gibt es wieder mehrere Sorten, die weiße, die schwarze und die, welche den Namen *Helix* führt. Bei der weißen sieht man diese Farbe entweder bloß an den Früchten, oder auch an den Blättern, und manche Leute nennen den weißen Ephen mit großen, dichten Fruchttrauben *Korymbia*, die Athener nennen ihn, wenn die Früchte reif sind, *Acharnikon*. Der schwarze Ephen zeigt nur geringere Verschiedenheiten. Der *Helix*-Ephen bildet vorzugsweise drei offenbar von einander abweichende Sorten. — Alle Sorten haben viele, dicht stehende Wurzeln, die holzig und dick sind, aber nicht tief gehn. Geht der Ephen an Bäumen empor, so ist er ihnen schädlich, indem er sie ausjaugt. Er wird selbst zuweilen baumartig groß, wächst aber selten für sich empor, sondern an einem fremden Stamme oder an Mauern, wozu er von Natur zwischen seinen Blättern Wurzeln hervorschießt, mit denen er sich anklammert. Wird er dann unten abgehauen, so kann er doch noch mit seinen in einem Baum oder einer Mauer haftenden Wurzeln fortleben. — Mancher Ephen hat süßliche Früchte, anderer dagegen sehr bittere, welche letztere nicht von Vögeln gefressen werden.

Theocrit. 3, v. 23. Kränze von E p h e u [*κισσός*].

Cato de r. r. 111. Willst du wissen, ob Wein mit Wasser versetzt ist, so gieße ihn in ein aus E p h e u h o l z [*materia ederacea*]

¹⁰⁵⁾ *Cuminum Cyminum*, Linné. — ¹⁰⁶⁾ *Bacchus*.

gefertigtes Gefäß; der Wein fließt durch dessen Poren, das Wasser über, wenn nämlich welches vorhanden, bleibt zurück.

Horat., carm. 4, 11, v. 4. Kränze von Ephēu [hedera].

Colum. de r. r. 11, 2, 30. Es wird vorgeschrieben, hochwachsenden Ephēu [orthocissus] und gemeinen Ephēu [hedera] in der letzten Hälfte des Februars zu pflanzen.

Diosc. de m. m. 2, 210. Vom Ephēu unterscheidet man vorzugsweis 3 Sorten; die weiße trägt weiße Früchte; die schwarze, welche meist Dionysia heißt, schwarze oder gelbliche; die Felix trägt gar keine, hat dünne Ranken, kleine, eckige Blätter. Alle Theile der Pflanze haben arzneiliche Kräfte.

Plin. 16, 34, 62. Theophrast behauptet, der Ephēu wachse in Indien auf dem Berge Meros; in Medien habe sich Harpalus vergebens bemüht, ihn anzupflanzen; Alexander aber habe, aus Indien zurückkehrend, sein Heer mit Ephēu, als mit etwas Seltenem, bekranzt, indem er zugleich auf solche Weise dem Vater Liber ¹⁰⁷⁾ nachahmte. Noch jetzt werden die Thyrsusstäbe jenes Gottes mit Ephēu geschmückt, auch ziert der Thracier bei feierlichen Opfern Helm und Schild damit. Bei alle Dem muß man sich über die ihm erwiesene Ehre wundern, da er den Bäumen schadet, Grabmäler und Mauern zersprengt, den Schlangen einen kühlen Zufluchtsort bietet. — Diejenige Ephēusorte, welche minder dunkle Blätter hat, dient den Dichtern zu Kränzen; sie wird auch nysia und bacchica genannt. Die am Boden hinkriechende Sorte nennt man auch chamäcissus.

Plin. 21, 9, 28. Ephēu gehört jedenfalls zu den beliebtesten Kranzstoffen.

Tacitus, Histor. 5, 5. Die Priester der Juden bliesen die Flöte, schlugen die Trommel, umwanden sich mit Ephēu, hatten auch im Tempel einen goldnen Weinstock, wodurch der falsche Glaube entstanden, sie verehrten den Vater Liber.

Arrian., Expositio Alexandri 5, 2. Als Alexander in Indien die Stadt Nysa, welche von Bacchus gegründet worden, besetzte, beließ er die Bewohner im Genuße ihrer Freiheit und Unabhängigkeit, ließ sich auch die Denkmäler des Bacchus zeigen, und bestieg den Berg Meros, woselbst er Ephēu, Lorbeer und andres Strauchwerk in Menge fand. Der Anblick des Ephēu's machte den

¹⁰⁷⁾ Bacchus.

Macedoniern große Freude, da sie lange keinen gesehen. Sie machten sich denn mit vielem Eifer Kränze daraus, setzten diese auf, und sangen Loblieder zu Ehren des Gottes, worauf denn auch geopfert und wader geschmaust wurde.

Geopon. 11, 29. Kittos hieß dereinst ein Jüngling, welcher dem Bacchus als Tänzer folgte. Einstmals machte er in Gegenwart des Gottes so große Sprünge, daß er stürzte und starb. Die Erde schuf denn zu Ehren des Bacchus eine Pflanze, welche den Namen des Jünglings führt und noch tren den dem Gotte geweihten Weinstock zu umschlingen pflegt.

c. Familie Wein-Pflanzen, Ampelideen.

1) Weinstock,

Vitis vinifera, Linné. — Wächst überall in Griechenland, sagt Fraas, in Bergwäldungen, an Bächen und feuchten Stellen wild, heißt jetzt κλήμα, der Weingarten ἀμπέλι; auch wird er in großer Ausdehnung kultivirt. — In Italien wächst er häufig an Zäunen und in Gebüsch wild, bringt in den südlichen Alpen aus den Felsenritzen u. s. w. hervor. Der wilde Weinstock heißt jetzt in Italien abrostine, lambrusca, vite selvatica; der zahme, welcher in großer Ausdehnung gezogen wird, heißt vite, ceppo di vite; die Weintraube grappolo, grappo d'uva, raspo, racimolo; die Beere uva, acino d'uva; der Kern vinacciuolo, granello d'uva; die Rebe sermento, sarmento; das Blatt pampano, foglia di vite; der Weinberg vigna; der Wein vino.

Die alten Römer und Griechen haben den Weinstock und den Wein sehr hoch in Ehren gehalten, und so viel über beide geschrieben, daß man ein ziemlich dickes Buch reichlich damit füllen könnte. — Für unsre Botanik der Alten müssen wir uns gehörige Schranken setzen.

Homer., Odyss. 7, v. 21. Der König der Phäaken besaß einen großen Weingarten [ἀλών], wo Traube an Traube reifte [γηράσκειν].

Homer., Odyss. 24, v. 341. Odysseus hatte von seinem Vater Laërtes als Kind im Garten 50 Reihen [ὄρχος] von Weinstöcken bekommen, woran allerlei Trauben hingen.

Hesiod., Opera et dies, v. 568. Wenn der Frühling beginnt und die Schwalbe kommen will, dann mache dich an's Beschneiden [περιτέμνειν] der Weinstöcke [οἶνη].

Hesiod., Opera et dies, v. 607. Wenn der Orion und der Sirius bis zur Mitte des Himmels steigen, dann ist die Zeit da, wo du die Trauben [βότρυς] abschneiden [ἀποδρέπειν] und nach Hause bringen mußt.

Hesiod., Op. et d., v. 722. Du darfst am Morgen weder dem Jupiter noch andren Göttern mit ungewaschenen Händen funkelnden Wein opfern [λείβειν αἶθροπα οἶνον].

Herodotus 4, 66. In Scythien besteht die Sitte, daß jährlich einmal jeder Kreisoberst für seinen Kreis einen Mischtrug mit Wein mischt [κίονᾶν χρητῆρα οἶνον], aus welchem alle seine Leute trinken, die im Kriege Feinde erschlagen haben. Wer keinen erlegt hat, muß mit Schimpf und Schande dabei sitzen; wer aber viele erlegt hat, der trinkt aus zwei Bechern auf Einmal.

Theophr., H. pl. 4, 13, 5. Weinstock [ἄμπελος].

Theophr., H. pl. 9, 20. Mit dem Saft der Wurzel des wilden Weinstocks [ἄμπέλου τῆς ἀγροίας ῥίζα] macht man die Haut des lebenden Menschen, mit den Früchten die zu Leder bestimmten Häute glatt.

Plautus, Menächm. 5, 5, v. 17. Weißer und rother Wein [vinum album et atrum].

Varro de r. r. 1, 13, 6. Es ist gut, wenn die Weinlammer [cella vinaria] einen Boden hat, der sich nach einem Kübel hinseht, weil die Gährung [fervor] des Mostes [mustum] oftmals die Fässer [dolium] sprengt.

Varro de r. r. 1, 26. In jedem Weingarten [vinea] ist sorgfältig zu beachten, daß jeder Weinstock [vitis] von seinem Pfahle [ridica] auf der Nordseite geschützt werde. Braucht man lebende Cypressen als Pfähle, so läßt man sie nicht über Pfahlhöhe empor wachsen. Auch darf in der Nähe der Weinstöcke kein Kohl [olus] stehn, denn sie sind einander feind ¹⁰⁸⁾.

Varro de r. r. 1, 31. Im Monat Juni werden die neu angelegten Weingärten [vinea novella] gegraben [fodere], oder gepflügt [arare] und dann geggt [occare], wodurch die Erdlumpen zertheilt werden. Jetzt werden auch durch sachverständige Leute dem Weinstock die überflüssigen Sprossen genommen [pampinare], ein Geschäft, das wichtiger ist als das Beschneiden [pntare]; es geschieht

¹⁰⁸⁾ An die Feindschaft zwischen Kohl und Weinstock glaubt man jetzt nicht mehr.

aber nur in den Weingärten [vinea], nicht da, wo die Weinstöcke an Bäumen empor ranken [non in arbusto]. Pampinare heißt, von den jungen, aus den Ruthen [sarmentum] hervorbrechenden Sprossen [colis] eine, auch wohl zwei oder drei starke stehn lassen, die übrigen aber abbrechen [decerpere]. Ließe man alle Sprossen wachsen, so würden sie die Ruthen aussaugen.

In der Rebschule [vitarium] pflegt man die jungen Weinstöcke, sobald sie zu wachsen beginnen, am Boden wegzuschneiden [resecare], damit der Stod stärkere Ruthen [sarmentum] treibt, und an diesen auch kräftigere Sprossen [colis] erscheinen. Binsenartig dünne Ruthen [ejuncidum sarmentum] sind wegen ihrer Schwäche unfruchtbar, können auch keinen richtigen Stamm abgeben.

Ein kleiner Weinstod heißt flagellum und flabellum; ein großer, tragbarer heißt palma. — Capreolus nennt man eine feine Sprosse des Weinstocks [coliculus vitis], die sich lodenartig dreht, und mit der sich der Weinstod festhält [locum capere], wovon eben der Name capreolus.

Varro de r. r. 1, 34; 1, 36. Die Weinlese [uvae legere et vindemiam facere] fällt zwischen die Herbst-Nachtheld und den Untergang der Vergilien. Nachher beginnt man auch, die Weinstöcke zu beschneiden [putare] und Ableger zu machen [propagare], was jedoch in Gegenden, wo frühzeitig starke Fröste eintreten, besser im Frühjahr geschieht. — Vom kürzesten Tage bis zur Zeit, wo sich die laue Frühlingsluft einstellt, jätet [sarrire] man die Weingärten, und beschneidet die an Bäumen emporrankenden Reben [arbutum].

Varro de r. r. 1, 54. Die Weinlese [vindemia] beginnt in den Weingärten [vinetum] da, wo frühzeitige [praecox] Trauben eher als andre reifen [coqui], und wo die meiste Sonne ist. Man scheidet ganz sorgfältig die zum Getränk und die zum Verspeisen bestimmten Trauben. Die schönsten werden in leere Fässer gehängt; die folgende gute Sorte wird in kleine Töpfe vertheilt, welche in Fässer gesetzt und dicht mit Weintrestern [vinaceum] umgeben werden; andre kommen in ausgepichte Krüge, welche in einen Teich eingesenkt werden; noch andre kommen in eine trockne Vorrathskammer.

Die Fruchtstiele [scopus] und Schalen [folliculus] derjenigen Trauben, aus welchen man die Hauptmasse des Saftes durch Treten

[calcare] entfernt hat, kommen in die Kelter [prelum] ¹⁰⁹⁾, um allen Most [mustum], der noch darin sitzt, herauszupressen; man läßt ihn in dasselbe Kübel [lacus] fließen, worin der ausgetretene Saft gesammelt ist. — Fließt kein Saft mehr aus der Kelter, so kann man die Trester noch mit einer scharfen Klinge zerstampfen und nochmals pressen. Der so gewonnene Most schmeckt nach Eisen, wird besonders aufbewahrt, und heißt circumcisitum ¹¹⁰⁾. Die ausgepreßten Schalen [expressus folliculus] der Weinbeeren [acinus] werden in Fässer geworfen und mit Wasser begossen, welches dann lora ¹¹¹⁾ heißt und im Winter den Arbeitern statt Weines gegeben wird.

Varro de r. r. 1, 65. Der Most [mustum], welcher sich im Faß in Wein [vinum] verwandeln soll, darf während der Gährung nicht angestochen [promere] werden; auch nach ihr wo möglich nicht eher, als bis die Flüssigkeit ein Jahr alt ist, wo sie dann alter Wein [vetus vinum] heißt. Nur derjenige Wein sollte vor Verlauf der Jahresfrist getrunken werden, welcher aus Trauben gemacht ist, die schnell säuern [coacescere]. Es gibt übrigens Weine, wie z. B. der Falerner ¹¹²⁾, welche desto theurer werden, je länger sie gelegen haben [condi].

Horat., Od. 3, 8, v. 9. Beim heutigen Feste soll der aufgepichte Dedel von dem Weinkrüge genommen werden, der 13 Jahre lang im Rauche gestanden hat.

Horat., Satir. 2, 4, v. 51. Wenn man den Massiler Wein ¹¹³⁾ bei reinem Himmel in's Freie stellt, so wird die Nachtlust ihn verblüffen und ihm den betäubenden Geruch nehmen; seihet man ihn dagegen durch Leinwand, so verliert er seinen eigenthümlichen Wohlgeschmack. — Hat man Surrentiner Wein ¹¹⁴⁾ durch Zusatz von Hefe des Falerner Weins verbessern wollen, so schönt ¹¹⁵⁾ man ihn durch Taubenei, dessen Dotter alle Unreinigkeit an sich nimmt und mit ihr zu Boden sinkt.

Vitruv. de archit. 6, 9, 44. Neben der Oelkammer hat der Baumeister die Weinkammer [cella vinaria] anzubringen.

¹⁰⁹⁾ Kelter ist die Presse. — ¹¹⁰⁾ Von circumcidere.

¹¹¹⁾ Setzt Lauer, Lurke.

¹¹²⁾ Aus dem Falerner-Gebiet in Kampanien.

¹¹³⁾ Berühmter Wein vom mons massicus in Kampanien.

¹¹⁴⁾ Von Surrentum in Kampanien. — ¹¹⁵⁾ Klärt.

Ihre Fenster müssen nach Nord gerichtet sein, sonst würde die Sonnenwärme den Wein verderben.

Colum. de r. r. 3, 1 seqq. ¹¹⁰⁾

Colum. de arboribus 1, 1. Wer einen Weingarten [vinea] ¹¹⁷⁾ oder eine Plantage an Bäumen empor laufender Weinstöcke [ein arbustum] anlegen will, der muß zuerst Rebschulen [seminarium] anlegen, und darauf sehen, daß er in diesen nur gute, für seinen Boden passende Sorten zieht. Am besten legt man die Rebschule ganz nah an der künftigen Weinplantage an, damit sich die Pflanzen schon ganz jung an den Boden gewöhnen, in welchem sie später stehn sollen. Der zur Rebschule bestimmte Platz wird über 1½ Fuß, aber weniger als 2 Fuß tief gegraben [pastinare, repastinare].

Colum. de arb. 2. Ist Alles gut gegraben, so werden im Februar oder in den ersten Tagen des März die Stedlinge [semen] gewählt. Um diese von guten Stöcken zu bekommen, zeichnet man zur Zeit der Weinlese diejenigen Stöcke, welche große, fehlerlose, reife Früchte haben, mit einer Mischung von Essig und Röthel, welche der Regen nicht abwäscht, und setzt dieses Verfahren 3 oder mehr Jahre lang fort, wenn der Stod sich fortwährend gut zeigt. Man hat dann den genügenden Beweis, daß die Sorte selbst vortrefflich, und die Güte und Menge der Beeren nicht zufällig durch einen günstigen Jahrgang erzeugt ist.

Colum. de arb. 3. Man nehme die Stedlinge von einer Weinsorte, deren Beere [acinus] groß, dünnhäutig [tenui folliculo], wenige Kerne [vinaceum] enthaltend und von süßem Geschmack ist. Ruthen, die keine Frucht angelegt haben, [pampinarium sarmentum] soll man nicht zu Stedlingen gebrauchen, da sie unfruchtbar sind. — Jede Sorte hält man von den andren abgesondert, weil jede ihre besondre Zeit für das Beschneiden und für die Traubenernte [vindemiare] hat. — Man muß die Stedlinge so bald als

¹¹⁰⁾ Diese Abhandlung über den Weinbau ist sehr weitläufig, nimmt in der von Joh. Gottlob Schneider besorgten Ausgabe 127 Octavseiten ein; daher ziehe ich vor, die von Columella in dem Liber de arboribus gegebene kürzere Abhandlung über die Weinstöcke für unsren Zweck zu benutzen.

¹¹⁷⁾ In der vinea wird jeder Weinstock niedrig gehalten und hat einen Pfahl zur Stütze. — Im arbustum läuft er hoch an Bäumen empor.

nöglich in die Erde bringen; kann man sie aber nicht gleich stecken [serere], so muß man sie recht sorgfältig an einem vor Regen und Wind sichern Orte in die Erde legen, so daß sie ganz darin verborgen sind. Beim Stecken der Stedlinge wähle man eine Zeit, wo kein kalter Wind weht. — Es genügt, wenn um jeden Stedling ein fußgroßer Raum frei ist. Treiben sie [cum comprehenderit], so werden ihnen alle überflüssigen Knospen genommen [pampinare], damit sie nicht zu viel Ruthen zu ernähren bekommen. Dabei wird die Erde recht oft um sie aufgelockert, aber mit dem Messer werden sie nicht berührt. — Sind sie 24 Monate alt, so schneidet man sie zurück [resecare]; sind sie 36 alt, so versetzt man sie [transferre].

Den Weingarten hat man an einem Orte anzulegen, wo in den letzten 10 Jahren kein Wein gewachsen, was man geruheten Boden [ager requietus] nennt. Am besten steht der Weinstock in einem Boden, dessen Oberfläche von Natur ziemlich locker, der aber da, wo sich die Wurzeln ausbreiten, dicht ist. An Abhängen kommen die Weinstöcke schwer zu Kraft, geben aber einen haltbaren [firmus], gut schmeckenden Wein; an feuchten, ebenen Stellen werden die Stöcke sehr stark, aber der Wein schmeckt matt und hält sich nicht lange.

Colum. de arb. 3, 4. Es liegt in der Natur der Weinstöcke, daß sie gern an Bäumen emporranken, wobei auch ihr eigener Stamm stärker wird, und ihre Frucht gleichmäßiger reift [fructum qualiter percoquunt]. Solche Weinstöcke nennen wir *arbutive genus vitium arbustivum*]; von diesen soll weiter unten die Rede sein.

Es gibt 3 Arten von Weingärten [vinea ¹¹⁸⁾]: 1) die vinea jugata, wo für die Weinstöcke senkrechte Pfähle eingesetzt, und mit Querstangen verbunden sind ¹¹⁹⁾; 2) die humi projecta, wo die Reben niederliegen, die Trauben also dem Boden nahe sind ¹²⁰⁾; 3) die Plantage, wo jeder Weinstock selbstständig und aufrecht dasteht ¹²¹⁾.

¹¹⁸⁾ Vinea bedeutet, wie schon oben bemerkt, den Weingarten, wo die Stöcke niedrig gehalten werden, als Gegensatz von arbustum.

¹¹⁹⁾ Varro 1, 8 beschreibt diese Art, den Wein zu ziehen, weittläufiger, und sagt, solcher Art seien die meisten italiänischen Weingärten.

¹²⁰⁾ Als Feinde solcher Trauben nennt Varro 1, 8 die Füchse und Mäuse, läßt Fallen stellen und unter die traubenschweren Ruthen Gabeln von 2 Fuß Höhe, um sie zu heben. Pfähle haben solche Weingärten nicht. Sie waren in Spanien besonders gebräuchlich. — ¹²¹⁾ Varro 1, 8 gibt den in der vinea

Am besten ist es, den Weingarten auf überall tief umgegrabnem Lande anzulegen; doch gibt es auch Umstände, unter welchen man die Stöcke in furchenweis gegrabenes Land oder in einzelne Gruben pflanzt; die Furchen macht man 2 Fuß tief, den Gruben gibt man in jeder Richtung einen Durchmesser von 3 Fuß. Doch ist zu beachten, daß die Weinstöcke an trocknen Stellen und an Abhängen tiefer als an feuchten und ebenen zu pflanzen sind. Die Furchen und Gruben werden am besten ein Jahr vorher gemacht. — Setzt man die Weinstöcke eng, so gibt man jedem rings 5 Fuß Raum; setzt man sie weitläufiger, so gibt man 7 bis 8 Fuß; will man zwischen den Reihen pflügen, so gibt man 10. Ein solcher, zum Pflügen eingerichteter Weingarten nimmt zwar den meisten Raum in Anspruch, gedeiht aber am kräftigsten und gibt den höchsten Ertrag.

Beim Pflanzen wird der Weinstock an die Südseite seines Pfahles gesetzt. Vorher legt man Steine auf den Boden der Grube, jedoch so, daß sie die Wurzeln nicht drücken, aber sie doch berühren. Außerdem wirft man ein Mäße [hemina] Weintrestern [vinacea] in die Grube, für rothen [niger] Wein von weißem [albus], für weißen von rothem. Ist der junge Stock eingesezt, so füllt man die Grube oder Furche bis zur Hälfte mit gedüngter Erde. In den folgenden 3 Jahren füllt man allmählig die Grube oder Furche bis hinauf; so gewöhnen sich die Weinstöcke, ihre Wurzeln in derjenigen Tiefe zu treiben, woselbst sie auf den Steinen hinlaufen.

Colum. de arb. 5. An dem neu gepflanzten Weinstock [vinea novella] läßt man alle Knospen [gemma] treiben; haben sich diese dann in Sprossen [pampinus] von 4 Zoll Länge verwandelt, dann nimmt man sie weg [pampinare] und läßt nur 2 stehn, die eine, um den Stock zu bilden, die andre als Reserve, wenn jene etwa verunglücken sollte; die Reserveruthe nennen die Bauern *custos*. Wird im folgenden Jahre der Stock beschnitten [putare], so läßt man die beste Ruthe stehn und schneidet die andre weg. Im dritten Jahre gibt man dem Stock die Form, die er behalten soll. — Will

jugata und den selbstständig und aufrecht (d. h. ohne daß ihre Zweige an Querstangen gebunden sind) stehenden Stöcken die Höhe eines Mannes. — Die Plantage mit selbstständigen Weinstöcken war nach Varro in Italien ebenfalls sehr gebräuchlich; in ihr bekommt jeder einen Pfahl, der *pedamentum* oder *ridies* heißt, wenn er stark ist, *palus*, wenn er schwächer ist; oder man nimmt statt des Pfahles Pfahlrohr, *arundo*.

man die Aeste des Weinstocks an wagrechte Stangen binden [*jugatum facere*], so läßt man Eine Ruthe als Stamm in die Höhe gehn [*unam materiam submittere*], nimmt ihr die 2 untersten Knospen [*gemma*] mit einer scharfen Spitze [*falx*] weg, läßt die 3 nächsten stehn, und schneidet [*amputare*] über diesen die Ruthe [*virga*] ab. — Soll der Stock selbstständig stehn [*in se consistere*]¹²²⁾, so läßt man seine Aeste wie bei einem Baume wachsen [*sicut arbori brachia submitti*], und sorgt nur dafür, daß sie sich rings kreisartig runden, wobei das Ganze besser aussieht und fester steht, weil überall Gleichgewicht Statt findet. Bei beginnendem Wachsthum genügt es übrigens für einen solchen Weinstock, wenn man an jeder Ruthe [*sarmentum*] nur Eine Knospe [*gemma*] läßt; es würde sonst die Last für ihn zu groß werden.

Ist das Beschneiden des Weingartens vollendet, so räumt man die an der Erde liegenden Ruthen weg, und hackt oder pflügt.

Von Mitte Oktober beginnt man, den Weinstöcken die Thauwurzeln¹²³⁾ wegzuschneiden, womit man bis zum kürzesten Tage fertig sein muß. Um die letztgenannte Zeit läßt man den Weinstock in Ruhe [*vitem non colere*], wenn man nicht etwa die größeren Wurzeln [*radix*], welche sich beim Wegnehmen der Thauwurzeln gezeigt haben, verfolgen will. Das Wegschneiden derselben muß so geschehn, daß der Stamm [*codex*] des Weinstocks selbst nicht verletzt wird; man läßt ein zolllanges Stück der Wurzel an ihm. Schneidet man die Wurzel knapp am Stamme [*mater*] ab, so schadet einerseits die Wunde, und anderseits wachsen um diese herum mehrere neue Wurzeln hervor [*prorepere*]. Man kann auch um diese Zeit aus den Wurzeln aufgewachsene Sprossen [*soboles*] ausrotten, denn wenn Dies bei kaltem Wetter geschieht, so wachsen nicht leicht neue. — Um die Zeit des kürzesten Tages düngt man auch gern jedes dritte Jahr mit verrottetem Mist.

Colum. de arb. 6. Hat ein alter Weinstock [*vetus vinea*] seine großen Wurzeln [*radix*]¹²⁴⁾ gleich unter der Oberfläche des Bodens, so taugt er nichts, darf aber doch nicht ohne Weiteres ab-

¹²²⁾ Wobei er jedoch, wie wir gesehen, einen Pfahl zur Stütze bekommt.

¹²³⁾ D. h. die oberflächlich verlaufenden Wurzeln. Diese wegschneiden heißt *ablaqueare*, das Geschäft *ablaqueatio*.

¹²⁴⁾ *Radix* ist hier Gegensatz gegen die kleinen Thauwurzeln.

gehauen werden, weil die neu aus dem alten Strunke empor gehenden Triebe den alten Fehler beibehalten würden. Ist der alte Weinstock biegsam genug, so beugt man ihn ganz nieder, bringt seine Aeste so unter die Erde, daß nur die Spitzen hervorsehn, und benutzt später die aus diesen aufsprossenden Stämme. — Ist er aber schon zu steif, so nimmt man ihm im ersten Jahre nur die Thauwurzeln, düngt ihn gut, und beschneidet ihn so, daß er nur wenig Holz [materia] behält. Beginnt er dann im Frühjahr zu wachsen, so nimmt man ihm die meisten jungen Sprossen, so daß er nicht gar viele, aber recht lange und derbe Aeste treibt. Diese beugt man im nächsten Jahre nieder, so daß sie in Gruben kommen, die zwischen den Reihen stehn. Hier bedeckt man sie so mit Erde, daß nur die Spitze hervorrage, worauf sie Sprossen emportreiben. Um den alten Stamm kümmert man sich indeß nicht; sind aber die jungen Sprossen zum Verpflanzen reif, so rottet man ihn sammt den Wurzeln aus.

Ist ein Weinstock von guter Sorte, dessen Wurzeln tief genug liegen, zu alt, so nimmt man ihm, wenn man ihn verjüngen will, vor Anfang März die Thauwurzeln, und schneidet ihn 4 Zoll über den Wurzeln mit einer kleinen Säge [serrula], wo möglich über einem Knoten, ab, glättet die Wunde mit einem recht scharfen Messer, und deckt sie wenigstens 3 Zoll hoch mit feiner, mäßig gedüngter Erde. — Ist aber ein alter Weinstock von schlechter Sorte, beginnen seine Spitzen abzusterben, liegen aber seine Wurzeln tief genug, so schneidet man ihn am besten eben so ab, setzt Pfropfreiser in die Wunde, und bedeckt sie mit Erde.

Colum. de arb. 7. Ableger werden von Weinstöcken vorzugsweis auf dreierlei Art gemacht [propagationum tria genera]: 1) Man biegt eine Ruthe [virga] vom Mutterstamm [mater] in die Erde; 2) man legt den Mutterstamm selbst nieder, und bringt seine Zweige unter die Erde; 3) man spaltet den Mutterstamm in 2 oder 3 Theile, und bringt deren Ruthen unter die Erde; so behandelt erholt er sich nur langsam. — Doch wir wollen die drei Arten, Ableger zu machen, genauer betrachten: 1) Will man eine Ruthe vom Mutterstock in die Erde bringen, so macht man zuvor eine Grube, die in jeder Richtung 4 Fuß Weite hat; dann läßt man der Ruthe da, wo sie am tiefsten zu liegen kommt, 4 Augen [gemma], an welchen die Wurzeln hervorbrechen sollen; von dem Theile, welcher zwischen diesen Knospen und dem Mutterstock ist, nimmt man alle Knospen weg, weil

hier keine Ruthen wachsen dürfen. Die Spitze, welche aus der Erde hervorsehen soll, behält 2 bis 3 Augen, und alle zwischen diesen und den genannten 4 mittelsten werden weggenommen; sie würden bewirken, daß die Ruthe in der Nähe der Oberfläche Wurzeln triebe, und diese würden schädlich sein. Ist die Ruthe auf die beschriebne Art behandelt und in die Erde gebracht, so wird sie daselbst bald erstarken, und im dritten Jahre vom Mutterstock getrennt werden können. — 2) Will man den ganzen Weinstock niederlegen [sternere], so gräbt man sorgfältig die Erde an der Wurzel auf, ohne diese zu verletzen, und stürzt dann den Stock so um [supplantare], daß die Wurzel nicht bricht. Liegt er, und steht man, wie weit er reichen kann, so zieht man für den Stamm einen Graben, in welchen er gesenkt wird, und macht Seitengräben, welche die Aeste aufnehmen; dann deckt man Alles mit Erde. — 3) Man spaltet den Stamm mit einem sehr scharfen Messer, welches man da ansetzt, wo er sich gabelförmig theilt [qua bifurca est vitis], und sorgt dafür, daß der Spalt ganz regelmäßig verläuft. Dann biegt man jedes Theil für sich nieder und bringt es unter die Erde. — Ich selbst habe auch eine vierte Art, Ableger zu machen, erfunden, welche da sehr gut anzuwenden ist, wo keine Ruthe so lang ist, daß man sie durch die Erde ziehen und mit ihrer Spitze fern vom Stamme hervorragen lassen kann. Man biegt in diesem Falle die erste beste Ruthe, welche mit ihrer Spitze den Boden der Grube erreichen kann, in diese hinab, füllt die Grube mit Erde, läßt der Ruthe alle Knospen; die in der Erde befindlichen schlagen Wurzeln, die zwischen der Erde und dem Mutterstamm befindlichen läßt man empornwachsen [gemmas submittere] und den zukünftigen Weinstock bilden. Nach drei Jahren schneidet man den Zweig vom Mutterstock. — Die Grube, worin ein Ableger gemacht wird, füllt man immer erst in den 3 Jahren allmählig aus, schneidet alle hochstehenden Wurzeln ab, gräbt häufig um.

Colum. de arb. 8. Will man einen Weinstock pflropfen [inserere], so schneidet man Fruchttruthen [sarmentum fructuarium] dieser Art zur Zeit, wo ihre Knospen zu treiben beginnen, bei Südwind ab. Eine solche Ruthe muß aus der Spitze eines Weinstocks genommen, ferner rund sein, und viele gute Knoten [nodus] ¹²⁵⁾

¹²⁵⁾ Es sind die Knoten (Verdickungen) gemeint, wo die Knospen sitzen; viele Knoten heißt also so viel wie viele Knospen.

haben. Drei Knoten läßt man. Unter dem untersten schneidet man mit einer sehr dünnen Klinge das Reis 2 Querfinger lang keilförmig zu, wobei man das Mark nicht verletzen darf ¹²⁶⁾. Nun schneidet man den zu pflanzenden Weinstock quer durch [resecare], glättet die Wunde [plagam levare], und schlägt einen Spalt hinein. In diesen steckt man die bereit gehaltenen Pfropfreiser [surculus], so weit als sie zugeschnitten [adradere] sind, und zwar so, daß die Rinde des Pfropfreises genau an die Rinde des Stammes paßt. Man verbindet [ligare] nun die Pfropfstelle sorgfältig mit Weidenruthen [vimen] oder Ulmenbast [ulmi liber]; dann verstreicht man die Wunde mit Lehm, in welchen Spreu geknetet ist, deckt diesen mit Moos, und legt einen zweiten Verband an. So hat die Wunde Schutz und kann nicht austrocknen. Unter der Pfropfstelle und unter dem Verbande verwundet man mit einer scharfen Hippe den Stamm an beiden Seiten, damit aus diesen Wunden der überflüssige Saft abfließen kann; ohne diese Vorsicht würde er schaden, und das Anwachsen der Pfropfreiser verhindern. — Ich bediene mich auch beim Pfropfen eines Bohrers, der ein glattes Loch bohrt, welches ich reinige, und in welches ich das passend zugeschnittne Reis setze, und verstreiche [circumlinere] die Stelle. Ein so gesetztes Reis wächst sehr leicht an. Zur Zeit der Frühlings-Nachtmische muß das Pfropfen beendet sein.

Gibt ein Weinstock wenig Frucht, so begießt man ihn mit Essig, der mit Asche vermischt ist, und bestreicht mit eben der Mischung den Stamm [codex]. — Andre Weinstöcke, die zwar Früchte zeigen, sie aber nicht zur Reife bringen, sondern eintrocknen lassen, bevor sie süß werden, verbessert man folgendermaßen: Wenn die Beeren [acinus] die Größe einer Erbe [ervum] haben, schneidet man den Stamm bis zur Wurzel ab, bestreicht die Wunde mit scharfem Essig und mit Erde, die von altem Urin durchzogen ist, begießt auch die Wurzeln oft mit derselben Masse, und gräbt oft. So bringt man es dahin, daß bald ein neuer kräftiger Stamm wächst, der gute Früchte trägt.

Colum. de arb. 9. Man kann auch Weinstöcke, welche Beeren von verschiedner Sorte, verschiednem Geschmack, verschiedner Farbe tragen, ziehen, was auf folgende Weise bewirkt wird: Man nimmt 4 oder 5 oder mehr Ruthen von verschiednen Sorten, legt

¹²⁶⁾ Ist ohne Verletzung des Markes unmöglich, auch schadet diese nicht.

e recht genau an einander, bindet sie zu einem Bündel zusammen, und schiebt dieses in eine Röhre von gebranntem Thon oder von Horn, und zwar so, daß sie auf beiden Seiten hervorsteht. Von den hervorstehenden Enden nimmt man den Verband ab. Dann setzt man das Bündel in eine Grube, deckt es mit gedüngter Erde zu, und begießt es, bis Knospen erscheinen. Nach Verlauf von 2 bis 3 Jahren sind die Ruthen in Eine Masse verwachsen. Man zerbricht dann die Röhre, schneidet den durch Verwachsung entstandenen Stamm da, wo die Mitte der Röhre gewesen, mit einer Säge quer durch, glättet die Wunde, bedeckt sie 3 Zoll hoch mit feiner Erde, und wenn nun aus diesem Stamme Sprossen [colis] hervorkommen, läßt man die 2 ersten wachsen und entfernt die übrigen. So bekommt man Beeren von verschiedner Sorte.

Um Beeren ohne Kerne [vinaceum] zu bekommen, spaltet man einen hammerförmigen Steckling [malleolus ¹²⁷⁾] so, daß die Knospen nicht verletzt werden, wogegen das ganze Mark entfernt wird ¹²⁸⁾. Darauf legt man die 2 Hälften wieder zusammen, bindet sie an einander, schont die Knospen, setzt den Steckling in gedüngte Erde, gießt ihn, und gräbt die Erde, wenn Sprossen emporgewachsen sind, tief und tief. Ist der Stamm erwachsen, so wird er Früchte ohne Kerne liefern.

Colum. de arb. 10. Sobald die Weinlese [vindemia] vorüber ist, beginnt man sogleich das Beschneiden [putare] der Weinstöcke, wozu man recht gute und scharfe stählerne Instrumente [ferramentum] bedarf; solche schneiden glattweg, wogegen sich auf rauhen Stämmen Wasser festsetzt, welches dem Weinstock an sich schadet, auch allerlei Ungeziefer, welches an ihnen nagt, erzeugt. Die Wunden macht man kreisrund, denn solche vernarben schneller. Alle breiten, alten, krüppeligen, verdrehten Ruthen schneidet man weg; die jungen Reuttruthen [novellum et fructuarium sarmentum] läßt man stehen, zuweilen auch günstig stehende Wurzelsprossen [soboles], wenn der alte Stamm kraftlos wird.

¹²⁷⁾ Malleolus ist ein Steckling, der so abgeschnitten ist, daß sein Unterende links und rechts ein kurzes Stück Zweig hat, so daß hier die Gestalt eines Hämmerchens entsteht.

¹²⁸⁾ Wahrscheinlich wird deswegen ein malleolus zu diesem Experiment gewählt, weil das Hämmerchen, welches wohl nicht mit gespalten wird, die zwei getrennten Theile wenigstens unten zusammenhalten muß.

Colum. de arb. 11. So sorgfältig man den Weinstock beschneiden muß, so sorgsam muß man auch beim Wegnehmen der überflüssigen jungen Sprossen ¹²⁰⁾ verfahren. Denn erstlich gedeiht an dem in dieser Hinsicht richtig behandelten Stocke die Früchte besser, andererseits wird das künftige Beschneiden im Voraus erleichtert, inner bekommt der Stock weniger merkbare Narben, und jedenfalls reifen auch die Trauben besser. Zehn Tage vor dem Ausbruch der Blüten muß die besagte Arbeit abgethan sein. Man schneidet [demutilare] dabei auch die Spitzen der Ruthen ab. Diejenigen Sprossen, welche die an der Süd- oder Westseite hängenden Trauben beschatten, dürfen nicht weggenommen werden, weil sonst die Trauben durch die Hitze leiden [peruri].

Colum. de arb. 12. Das Umgraben des Weinbergs ist im Allgemeinen besser als das Pflügen; zugleich gilt die Regel, daß der Weinberg desto fruchtbarer wird, je öfter man ihn umgräbt.

Colum. de arb. 13. Im Frühjahr muß man zwischen den Reihen des Weingartens Spreuhausen in Bereitschaft haben, um sie anzuzünden, wenn etwa wider Erwarten Frost und kalte Nebel eintreten.

Colum. de arb. 14. Um die Ameisen abzuhalten, macht man unten um die Weinstöcke einen Ring von Delbafen [fraces], die mit Lupinenmehl gemischt ist, oder von Asphalt, der mit Olivenöl gekocht ist.

Colum. de arb. 16. Will man eine Plantage anlegen, wo die Weinstöcke an Bäumen emporranken [arbustum], so ist Folgendes zu beachten: Der wichtigste Baum für diesen Zweck ist die Pappel [populus], dann folgt die Ulme, dann die Esche. Der Feldahorn [opulus] ¹³⁰⁾ ist weniger beliebt, weil sein Laub für den Zweck nicht paßt. Diejenige Ulme [ulmus] ¹³¹⁾, welche die Landleute atinia nennen, ist die edelste, wächst kräftig und hat viel Laub. Man sollte ihr auf fettem und mittelmäßigem Boden den Vorzug geben. Wenn aber rauhe, dürre Stellen zum Arbustum bestimmt sind, so ist weder der Feldahorn noch die Ulme so passend als die Manna-Esche [ornus]; sie ist eine wilde Eschenart, hat aber breiteres Laub als andre Eschen, das an Güte dem der Ulme nicht

¹²⁰⁾ Bei der pampinatio. — ¹³⁰⁾ Acer campestre, Linné.

¹³¹⁾ Die in Italien wild wachsende und noch jetzt zur Stütze der Weinstöcke kultivirte Ulme ist Ulmus campestris, Linné.

steht. Ja die Ziegen und Schafe fressen es noch lieber. — Wer so ein Arbustum anlegen will, der muß schon ein Jahr, bevor die Bäume gepflanzt werden, Gruben, die 4 Fuß Durchmesser in der Richtung haben, zurecht machen. Dann wird um Anfang März dieselbe Grube eine Ulme, eine Pappel und eine Esche gepflanzt, damit, wenn etwa die Ulme ausgehn sollte, die andren Bäume ersetzen können; bleibt sie aber am Leben, so nimmt man die andren Bäume wieder heraus. — Im Arbustum läßt man zwischen den Bäumen je 40 Fuß Raum; so gedeihen die Bäume besser, der Wein wächst kräftiger und gibt bessere Früchte, auch wird das zwischen den Bäumen stehende Getreide weniger beschattet. — Um jeden gesetzten Baum wird die Erde öfters durch Graben aufgelockert, mit er desto freudiger gedeiht, auch wird er in den 3 ersten Jahren öft mit dem Messer berührt. — Sind 36 Monate verflossen, so wird der Baum so beschnitten, daß er die für den Weinstock passende Gestalt bekommt. Man nimmt nämlich alle überflüssigen Aeste weg, so läßt nur wechselnd so viel Arme [brachium] stehn, daß eine Reiter entsteht. Das Beschneiden wird später ein Jahr um's andre fortgesetzt. Im sechsten Jahre, wenn der Baum alsdann schon recht genug erscheint, wird er folgendermaßen mit dem Weinstock verknüpft [maritare]: Am Unterende [crus] des Stammes läßt man den Boden schuhbreit unberührt, zieht von da an einen Graben, der 3 Fuß lang, 3 tief, 2½ breit ist, und hält ihn wenigstens 2 Monate lang für die Einwirkung des Wetters offen. Um den ersten März nimmt man dann aus der Rebschule einen Weinstock, der wenigstens 1 Fuß hoch ist, und pflanzt ihn an den Baum. Im folgenden Jahre wird er gar nicht beschnitten; im dritten Jahre läßt man ihm eine Ruthe [virga] und wenige Augen [gemma], damit er nicht vorsteigt [in altitudinem repere], bevor er zu Kraft gekommen. Später, wenn er gewaltig zu wachsen beginnt [amplum incrementum habere], vertheilt man seine Zweige durch alle Stufen des Baumstamms, läßt aber doch dem Weinstock nur die stärksten Ruthen [stipellum]. — Die Sorgfalt beim Beschneiden und Anbinden [alligare] ist von großer Wichtigkeit und jährlich zu wiederholen.

Colum. de r. r. 1, 6, 20. Den Rauch der Küchen, Bäder u. s. w. leitet man gern in Weinkammern [apotheca], weil der Wein im anhaltenden Rauche eine frühzeitige Reife erhält. Ist er genug geräuchert, so muß er wieder entfernt werden.

Colum. de r. r. 3, 1, 3 u. 10. Den Weinstock zieht man mit Recht allen andren Bäumen und Sträuchern vor, nicht bloß weil er eine lieblich schmeckende Frucht hat, sondern auch, weil er mit Leichtigkeit fast in jeder Gegend, die allzu kalten und allzu heißen ausgenommen, sowie in Ebenen und auf Hügeln, auf festem und lockerem, fettem und magrem, trockenem und nassem Boden gedeiht. Uebrigens ist trocknes Wetter ihm günstiger als nasses, trockner Boden gedeiblicher als nasser. Mäßiger Wind ist ihm nützlich, Sturm leicht schädlich.

Colum. de r. r. 3, 2, 29; 3, 8, 5. Wie man, wie der Dichter ¹³²⁾ sagt, die Sandkörner der Wüste Sahara [libycum æquor] nicht zählen kann, so sind auch die Namen der verschiednen Weinsorten zahllos. Denn jede Gegend und fast jeder kleine Ort hat seine besondren Sorten und für diese besondre Namen. Manche haben auch ihren Namen geändert, indem sie anderswohin versetzt worden sind; manche haben in ihrer neuen Heimath ihre Eigenthümlichkeit verloren, so daß sie der Ursorte gar nicht mehr ähnlich sind. — Es bleibt übrigens bei Dem, was schon Celsus und vor ihm Marcus Cato gesagt haben: „Man solle nur Weinsorten pflanzen, die in gutem Rufe stehn, und solle sie nur in dem Falle behalten, daß sie sich als gut bewähren.“ Für einen recht günstigen Standort müssen wir recht edle Sorten wählen; für einen ungünstigen diejenigen Sorten, welche große Massen von Trauben zu geben pflegen.

Uebrigens sind ohne Zweifel der Massiter, Surrentiner, Albaner und Cäuber Wein die edelsten Weine der Welt ¹³³⁾.

Colum. de r. r. 12, 35, 36, 37 u. 38. Der Wein wird vielfach mit gewürzhaften und arzneilichen Stoffen versetzt.

Colum. de r. r. 12, 39. Zur Bereitung des Seltes [passum] gibt Mago folgende Vorschrift, die ich aus eigener Erfahrung als gut empfehlen kann: Man wählt frühzeitige [præcoquus], recht reife Trauben, wirft die verschimmelten oder sonst schlechten Beeren [acinum] weg, setzt Pfähle 4 Fuß von einander senkrecht in die Erde, verbindet sie wagrecht durch Stangen, legt Rohr auf die Stangen, und die Trauben auf das Rohr, wo sie bei Tage die Sonne haben, bei Nacht gegen den Thau durch Decken geschützt werden.

¹³²⁾ Virgil., Georg. 2, 104 seq. — ¹³³⁾ Die zwei erstgenannten wuchsen in der Nähe Neapel's, die zwei andren in der Nähe Rom's.

Sind sie eingetrodnet, so pflückt man die Beeren ab, wirft sie in ein Faß, gießt über sie so viel vom besten Most, daß die Beeren [granum] ganz von ihm bedeckt sind, thut sie am sechsten Tage in ein geflochtneß Säckchen [fiscella], dieses in die Presse [prelum], wo denn der ausfließende Saft den Sekt gibt. — Einen geringeren Sekt bekommt man, indem man die in der eben genannten Art gepreßten Trester nochmals mit ganz frischem Most aus Trauben mengt, die 3 Tage an der Sonne gelegen haben, sie mit diesem Moste knetet, und die so entstandene Masse [brisa] auspreßt.

Colum. de r. r. 12, 40. Lauer [lora] zu machen und aufzubewahren.

Colum. de r. r. 12, 41. Honigwein [mulsum] wird bereitet, indem man Most mit Honig mischt, den Dedel sogleich mit Sypp aufklebt, nach 31 Tagen das Gefäß wieder öffnet, den geklärten [eliquatum] Most in ein andres Gefäß thut, dessen Dedel fest mit Sypp verstreicht, und es in den Rauch setzt.

Colum. de r. r. 12, 44 u. 45. Aufbewahrung frischer Trauben.

Diosc. de m. m. 5, 1¹³⁴⁾. Blätter, Wideleranken [ἐλίξ] u. f. w. vom zahmen Weinstock [ἄμπελος οἰνοπόρος] haben arzneiliche Kräfte. — 5, 2. Die Blüthe des wilden Weinstocks [ἄμπελος ἀγρία], welcher keine Frucht zur Reife bringt [οὐ περσάζει τὴν σταφυλήν], heißt Denanthe [οἰνάνθη]. Eine andre Sorte bringt reife Früchte [τελεσφορεῖν], dieselben sind aber klein [μικροῦράς], dunkelfarbig, und haben zusammenziehende [στυπτικός] Kräfte. — 5, 3. Der Genuß frisch gepflückter Trauben [πρόσφατος σταφυλή] stört die Verdauung; dagegen bekommen solche, die eine Zeit lang aufgehängt worden und ein wenig eingewelkt sind, sehr gut. Man bewahrt auch welche in Krügen auf, worin sich Weintrester [στέρμφυλον] befinden, oder in Most [γλεῦκος], oder in dickgeflochttem Most [ἔψημα], oder Sekt [γλυκίς]. Man bewahrt auch vorher eingetrodnete Trauben [σταφυλαὶ προσταγιδωθεῖσαι] in Regenwasser auf und gibt sie bei großem Durst oder in hitzigen Fiebern. — 5, 4. Rosine [σταγίς]. — 5, 5. Omphakion ist der Saft der unreifen Traube [ὄμφας]; er wird als Arznei benutzt.

Diosc. de m. m. 5, 7. Alter Wein [οἶνος παλαιός] ist

¹³⁴⁾ Ich gebe hier nur ganz kurze Auszüge.

für den gewöhnlichen Gebrauch zu stark, schmeckt aber am besten. Er wird dadurch unschädlich, daß man ihn mit Wasser mischt. Junger [νέος] Wein stört die Verdauung; der von mittlerem Alter ist das gute Getränk für Gesunde und Kranke. — 5, 8. Der weiße [λευκός] Wein weicht in seiner Wirkung etwas von dem rothen [μέλας] ab; der braungelbe [κιρρός] ist an Farbe und Wirkung ein Mittel Ding. Im Allgemeinen bekommt der weiße Gesunden und Kranken am besten. — 5, 9. Mit Seewasser gemischter Wein bekommt in den meisten Fällen nicht gut. Der Sekt [γλυκός] wird aus Trauben gemacht, die eingewelt sind. Didgelochter Most [σείριος ἢ ἔψημα] ist am Feuer eingekocht. Mit Gyps versetzter Wein bekommt schlecht, wird aber gegen Gifte angewandt. Mit Bsch oder Harz versetzter Wein wärmt, befördert die Verdauung, tangt aber nicht für Leute, die Blut spucken. Wein, dem kein Wasser, wohl aber didgelochter Most beigemischt ist, macht den Kopf schwer und bekommt dem Magen nicht gut. Omphacitwein [ὀμφακίτης] wird auf Lesbos aus Trauben gemacht, die noch nicht ganz reif sind, die man aber 3 bis 4 Tage lang in der Sonne hat welken lassen. Er hat etwas Zusammenziehendes, bekommt aber dem Magen sehr gut. — 5, 13. Wenn man über ausgepreßte Trester [στέμφυλα] Wasser gießt, und nochmals preßt, so bekommt man einen schwachen Wein, der Deuterias [δευτερίας] oder auch Potimos [πότιμος] heißt. Man muß die durch Pressen gewonnene Flüssigkeit bis auf ein Drittel einkochen, mit Salz versetzen, und erst nach Verlauf des Winters in Fässer bringen. Länger als ein Jahr hält er sich nicht. — 5, 14. Man macht auch Wein aus den Früchten des wilden Weinstocks; er wird als ein stark zusammenziehendes Mittel getrunken. — 5, 15. Melititwein [οἶνος μελιτίτης] entsteht aus einer Mischung von herbem Most mit Honig und Salz; er bildet sich unter heftiger Gährung. — Honigwein [οἶνόμελι] wird aus altem Wein und Honig gemacht.

Diosc. de m. m. 5, 26. Meerzwiebelwein [σκιλλητικός οἶνος] entsteht, wenn man getrocknete, zu Staub zermahlene Meerzwiebel [σκίλλα]¹³⁸⁾ mit Most vermischt. Er dient getrunken als Heilmittel. — 5, 27. Seewein [ὁ διὰ θαλάττης οἶνος] entsteht aus einer Mischung von Traubensaft mit Meereswasser. Er

¹³⁸⁾ Scilla maritima, Linné.

reinigt die Eingeweide, bekommt übrigens nicht gut. — 5, 45. Cedre-
wein [$\kappa\acute{\epsilon}\delta\rho\iota\nu\omicron\varsigma$], Wein mit gestoßnen Beeren wachholderartiger Bäume
gewürzt. — 5, 46. Wachholderwein [$\acute{\alpha}\rho\chi\epsilon\upsilon\theta\iota\delta\acute{\iota}\tau\eta\varsigma$], mit Bee-
ren des Gemeinen Wachholders gewürzt. — 5, 47. Cedritwein
 $\kappa\epsilon\delta\rho\acute{\iota}\tau\eta\varsigma$], aus Most und $\kappa\epsilon\delta\rho\iota\alpha$, d. h. Harz von wachholderartigen
Bäumen. — 5, 48. Pechwein [$\omicron\iota\nu\omicron\varsigma\ \pi\iota\sigma\sigma\acute{\iota}\tau\eta\varsigma$] entsteht aus Most,
der mit Pech gemischt und gekocht ist. — 5, 49. Wermuthwein
[$\acute{\alpha}\psi\iota\nu\theta\acute{\iota}\tau\eta\varsigma$], mit Wermuth versetzter Wein, als Mittel, die Ver-
dauung zu stärken. — 5, 50. Ysopwein [$\acute{\upsilon}\sigma\sigma\omega\pi\acute{\iota}\tau\eta\varsigma$], mit Ysop
gewürzter Wein. — 5, 59. Thymianwein [$\theta\upsilon\mu\acute{\iota}\tau\eta\varsigma$], mit Thy-
mian gewürzt. — 5, 64. Gewürzwein [$\omicron\iota\nu\omicron\varsigma\ \acute{\alpha}\rho\omega\mu\alpha\tau\acute{\iota}\tau\eta\varsigma$], mit
verschiednen Gewürzen — u. s. w. u. s. w. ¹³⁹⁾

Plin. 14 ¹⁴⁰⁾, 2. Der Wein Italiens übertrifft wohl an
Güte den Wein aller übrigen Länder. — Unsre Vorfahren haben den
Weinstock unter die Bäume gerechnet, weil er eine bedeutende Größe
erreichen kann. In der Stadt Populonium steht man eine Bildsäule
des Jupiter, welche aus einem einzigen Stamme verfertigt ist und
sich seit vielen Jahren unverdorben erhalten hat; eben so zu Massilia
eine Schlüssel; zu Metapontum ruhte der Tempel der Juno auf Wein-
stocksäulen [*vitiginea columna*]; noch jetzt besteigt man das Dach
des Dianentempels zu Ephesus auf Stufen, die in einen einzigen
Weinstock von der Insel Cypern gehauen sind. Jedenfalls hat das
Holz des Weinstocks eine ewige Dauer.

Plin. 14, 2, 3. In Kampanien werden die Weinstöcke an
Bappeln so hoch emporgezogen, daß Winzer [*vindemiator*, auch
vindemitor geschrieben], welche die Weinlese daran besorgen, sich im
Voraus für den Fall, daß sie herabstürzen und sterben, Scheiter-
haufen und Grab ausbedingen. Einzelne Weinstöcke überziehen mit
ihren Reben [*palmes*] und schmiegsamen Ruthen [*sequax lorum*]
ganze Häuser. Zu Rom deckt ein einziger Weinstock die Promenaden
in den offnen Säulenhallen der Livia mit einer schattigen Laube
[*umbrosis pergulis opacat*], und gibt jedes Jahr 12 Amphoren ¹⁴¹⁾
Most. An den Ulmen wachsen die Weinstöcke überall bis über deren

¹³⁹⁾ Es sind noch viele mit Gewürz- oder Arzneipflanzen versetzte Weine
angeführt. — ¹⁴⁰⁾ Dieses ganze Buch handelt vom Weinstock und Wein, wovon
hier nur ein sehr kurzer Auszug!

¹⁴¹⁾ Die amphora zu 28½ dresdner Kannen.

Spitze hinaus. — Manche Trauben halten sich den Winter hindurch gut, wenn sie an Fäden in einem Zimmer aufgehängt werden; andre erhalten sich in irdnen Gefäßen durch ihren eignen Dunst gut, aber die Gefäße müssen in Fässern stehn und von Weintrestern umgeben sein; andre wird durch Holzrauch ein besondrer Wohlgeschmack verliehen, und Kaiser Tiberius aß die afrikanischen geräucherten Trauben ganz besonders gern. — Im römischen Lager führt die Rebe als Stod in der Hand der Centurionen die Herrschaft, treibt die trägen Soldaten zu den Andern, und ist so die Stütze des römischen Reichs.

Plin. 17, 21, 35 seqq. ¹⁴²⁾

Plin. 23, 2 seqq. ¹⁴³⁾

Martialis etc. ¹⁴⁴⁾

d. Familie Kornellen-Pflanzen, Korneen.

1) Kornelle

(Korneliuskirsche), *Cornus mascula*, Linné. — In Griechenland jetzt nur an einzelnen Stellen und selten, *κρῆντα* genannt; — in Nord-Italien hier und da, auch einzeln in Gärten gezogen, *corniolo*, bei Verona *cornal* und *cora* genannt.

Homerus, Il. 16, v. 767; Odyss. 10, v. 242. [*Κρῆντα*]

Theophr., H. pl. 3, 12, 1. [*Κρῆντα*.]

Virgil., Georg. 2, v. 447. Die Kornelle [*cornus*] ist gut zum Kriege ¹⁴⁵⁾.

Colum. de r. r. 12, 10, 3. Die Kornellenkirschen können für den Winter eingemacht werden.

Diosc. de m. m. 1, 172. Die Kornelle [*κρῆντα*] ist ein fester Baum, der längliche Früchte von Olivengestalt trägt; sie sind erst grün, dann wachsgelb, endlich roth, eßbar, zusammenziehend, können auch eingemacht werden.

Plin. 15, 26, 31; 16, 18, 30; 16, 26, 43. Die Kornellenkir-

¹⁴²⁾ Es folgt die Beschreibung der Behandlung des Weinstocks.

¹⁴³⁾ Arzneiliche Kräfte des Weinstocks und Weins.

¹⁴⁴⁾ Die kurzen, den Wein betreffenden Andeutungen bei Martialis, die Vorschriften des Galenus, die mannichfaltigen Angaben bei Athenäus, so wie die vielen Vorschriften, welche von Palladius und von den Geoponicis über die Behandlung des Weinstocks und Weins gegeben werden, muß ich gänzlich übergehen. — ¹⁴⁵⁾ Zu Lanzenstäben.

ichen [cornum] werden zur Speise gezogen. — Das Holz des männlichen Baumes gehört zu den härtesten, das des weiblichen ¹⁴⁶⁾ ist schwammig.

2) Rother Hartriegel,

Cornus sanguinea, Linné. — In Griechenland selten; — in ganz Italien häufig, sanguine, verga sanguigna und sanguinello genannt.

Plin. 16, 18, 30. [Frutex sanguineus.] 24, 10, 43. Der Rother Hartriegel [virga sanguinea] gilt für eine Unglücks-Pflanze.

e. Familie Mistel-Pflanzen, Lorantheen.

1) Mistel,

Viscum album, Linné. — Kommt, sagt Fraas, in Griechenland vorzugsweis auf Tannen, also auf Höhen von 3000 Fuß und darüber vor, heißt jetzt, wie auch der Loranthus, ἱξός. — Auf den Tannen des Taurus hat Th. Kotschy die Mistel häufig gefunden. — „In ganz Italien wächst sie“, sagt Pollini, „auf Obstbäumen, Mandeln, Weißdorn, Linden, Silberweiden, Schwarzpappeln, Kiefern, und selbst auf Loranthen, welche doch selber Schmaroger-pflanzen sind, niemals aber auf Eichen. Man bezeichnet jetzt in Italien die Mistel mit dem Namen visco albo.“ — In nördlichen Gegenden kommt die Mistel, nach Aussage glaubwürdiger Zeugen, auch jetzt wie in alter Zeit zuweilen auf Eichen vor.

Theophrast. de causis plant. 2, 17. Die Bemerkung, daß einige Samen in der Erde nicht keimen können, scheint wunderbar und fast unglaublich. Die Pflanze, welche man auf Euböa Stelis [στελὶς], und diejenige, welche man in Arabien Hyphear [ὑψηαρ] nennt, wächst auf Tannen und Kiefern ¹⁴⁷⁾; die Ixia [ἱξία] wächst auf der Eiche, auf dem Terpenthinbaum ¹⁴⁸⁾. Alle drei wachsen übrigens zuweilen auf demselben Baume ¹⁴⁹⁾. Es

¹⁴⁶⁾ ? — ¹⁴⁷⁾ Man ersieht aus dem Umstand, daß Stelis und Hyphear auf Tannen und Kiefern wachsen, daß beide unsre Mistel, *Viscum album*, Linné, sind.

¹⁴⁸⁾ Die Angabe, daß die Ixia auf der Eiche wächst, und der Umstand, daß der Vogelleim, welcher in Süd-Europa aus dem Loranthus (nicht aus der Mistel) gemacht wird, ἱξός heißt, beweist, daß die Ixia der Loranthus ist.

¹⁴⁹⁾ Ich habe schon oben bemerkt, daß die Mistel zuweilen sogar auf dem Loranthus selbst wächst.

wird auch versichert, die Gestalt und die Frucht dieser Pflanzen sei verschieden, und bleibe es auch an verschiednen Orten. Daß eine Art der *Ixia* ¹⁵⁰⁾ ihr Blatt im Winter behält, die andre es fallen läßt, ist eben kein Wunder, denn die eine steht auf immergrünen Bäumen ¹⁵¹⁾, die andre auf solchen, die ihre Blätter im Winter verlieren ¹⁵²⁾. — Jedenfalls ist es ein Wunder, daß diese Pflanzen, welche doch eine tüchtige Frucht haben, durchaus nicht in der Erde keimen. Sie wachsen nur auf Bäumen, und entstehen allemal aus Samen, welche von Vögeln verschluckt worden, und mit deren Mist auf die Bäume gekommen sind ¹⁵³⁾. — Alle die drei genannten Pflanzen gelten übrigens für kräftig und nahrhaft, so daß man Kinder und Pferde nach der Ernte damit füttert und erquicht ¹⁵⁴⁾.

Plin. 16, 44, 92. Es ist eine ausgemachte Sache, daß Bäume durch *Ephēu* getödtet werden können. Auf ähnliche Weise kann auch das *viscum* ¹⁵⁵⁾ wirken. Diese Pflanze kann wunderbar Weise nicht auf der Erde, nur auf Bäumen wachsen.

Plin. 16, 44, 93. Es gibt 3 Arten von *viscum* ¹⁵⁶⁾; die auf der Tanne und die auf der Lärche wachsende nennt man in Euböa *Stelis*, in Arabien *Hyphear* ¹⁵⁷⁾; das eigentliche *viscum* aber wächst auf der Stiel- und Steineiche, dem wilden Pflaumenbaum, dem Terpenthinbaum, am häufigsten jedoch auf der Eiche und heißt da *adasphear*.

Das *viscum* wird nicht über eine Elle hoch, ist immer buschig

¹⁵⁰⁾ *Ixia* ist hier gemeinschaftlicher Name für *Mistel* und *Loranthus*.

¹⁵¹⁾ Die auf Tannen und Kiefern wachsende *Mistel* ist immergrün. ändert übrigens weder nach der Gegend, noch nach der Baumart, die sie bewohnt, ab. — ¹⁵²⁾ Der *Loranthus* verliert im Winter die Blätter.

¹⁵³⁾ Die von Drosseln verschluckten *Mistelkerne* bleiben keimfähig, wie auch z. B. die von Menschen verschluckten *Kirschkerne*. Uebrigens keimt *Mistelsamen*, den man gegen das Frühjahr mit dem Schleim der Beere an Baumrinde klebt, daselbst ziemlich leicht, und dringt mit seinem Würzelchen durch die Rinde, so daß die Hülfe der Vögel jedenfalls nicht für jeden Fall nöthig. Nur würde sich die *Mistel* ohne die Vögel in der Wildniß nicht von Baum zu Baum verbreiten können, da ihre Beeren zur Erde fallen und da spurlos verschwinden würden, weil ihr Samen in Erde durchaus nicht keimt.

¹⁵⁴⁾ Unsere Hirsche, Rehe, Ziegen, Schafe fressen die *Mistel* sehr gern.

¹⁵⁵⁾ Hier ist *viscum* gemeinschaftlicher Name für *Mistel* und *Loranthus*.

¹⁵⁶⁾ Wieder gemeinschaftlicher Name.

¹⁵⁷⁾ Beides *Mistel*, *Viscum album*, Linné.

[frutectosus] und grün. Das Männchen ist fruchtbar, das Weibchen unfruchtbar ¹⁵⁹⁾).

Plin. 16, 44, 95. Wenn in Gallien eine Mistel [viscum] auf einer Steineiche [robur] steht, so zollen die Priester, welche man Druiden nennt, der Mistel und der Eiche die tiefste Verehrung.

2) Loranthus,

Loranthus europäus, Linné. — In Griechenland auf Laubbäumen nicht selten; die meisten sah Fraas bei Stheni am Delphi auf alten Kastanienbäumen. — In Mähren, Oestreich, Steiermark und Krain wächst er vorzugsweis auf *Quercus pubescens*, *Cerris* und *austriaca*. — In Griechenland heißt er jetzt, wie die Mistel, Ἰξός.

In Italien wächst der Loranthus auf den Apenninen häufig und zwar vorzugsweis auf den verschiednen Eichen-Arten und auf Kastanienbäumen. Er heißt jetzt visco quercino und in den Apotheken viscum quernum.

Ueber die Bereitung des Bogelleims aus dem Loranthus sagt Pollini in seiner Flora veronensis, tom. 3, pag. 176, Folgendes: „Die Früchte der Mistel, *Viscum album*, werden in Italien nicht zu Bogelleim (visco, vischio, pania) verwendet; — er wird in ganz Italien aus den Früchten des Loranthus, *Loranthus europäus*, bereitet; nur in der Gegend von Venedig macht man ihn aus der Rinde der Wurzel von *Viburnum Lantana*.“

Die jetzt in Italien übliche Bereitungsart des Bogelleims beschreibt George Sanci in seiner „Voyage dans le Siennois, 1791“, wie folgt: „Die armen Bewohner des Montamieta bereiten den Bogelleim im Großen aus den Früchten der Loranthen, die auf Kastanienbäumen wachsen: Man läßt die reifen Beeren einige Tage wellen; dann legt man sie 1 oder 2 Tage in warmes Wasser. Darauf nimmt man einige Pfund heraus, thut sie in einen Kessel, so viel Wasser hinzu, bis sie ganz bedeckt sind, läßt sie einmal aufwallen, nimmt den Kessel vom Feuer, gießt das Wasser aus, legt die Beerenmasse auf einen Tisch, schlägt sie mit einem platten Holz, bis alle Beeren zermalmt und in eine teigartige Masse verwandelt

¹⁵⁹⁾ Immergrün ist von beiden nur die Mistel; dagegen unterscheiden auch wir an Mistel und Loranthus männliche und weibliche Stämme, nennen aber die fruchttragenden weiblich.

sind. Diese wäscht man dann in fließendem Wasser aus, wobei man sie fortwährend zwischen den Händen reibt, und so ist der Vogelleim bald fertig.“

Der Vogelleim der Thüringer Vogelsteller besteht immer aus Leinöl, welches dick eingekocht ist. Uebrigens findet man bei diesen Leuten und in Büchern sehr häufig die Behauptung, daß man auch aus Mistel sehr guten Vogelleim kochen könne. — Ich glaube, daß da ein Irrthum obwaltet, der aus der Verwechslung des Loranthus mit der Mistel entspringt. — Jedenfalls sind alle meine eignen Versuche, aus Mistel-Beeren oder Zweigen einen auch nur zum Fliegenfang tauglichen Leim durch Kochen oder durch bloßes Reiben zu bereiten, mißlungen. Die stark eingekochte Masse klebt nicht besser, als stark eingedickter Obstsaft. Die von Laub- und die von Tannenhäusern genommenen Misteln unterscheiden sich in dieser Hinsicht nicht wesentlich. Auch meine Versuche, Misteln mit Leinöl zu Einer Masse zusammenzukochen, sind gänzlich mißglückt, weil durchaus keine Mischung erfolgte. Das Del schwimmt obenauf. — Eingedickter Mistelsaft brennt nicht; es fehlt ihm an harzigen und öligen Theilen.

Theophr. de causis plant. 2, 17 ¹⁵⁹).

Diosc. de m. m. 3, 93. Der beste Vogelleim [ῥός] ist der frische, inwendig lauchgrüne [πρασιὸν τῷ χρώματι], auswendig gelbliche, auch darf er nichts Rauhes oder Kleienartiges haben. Er wird aus der runden Frucht eines Strauches bereitet, der an der Eiche wächst, und dessen Blätter dem Buchsbaum [πύθος] ähnlich sind. Die Frucht wird gestoßen, dann gewaschen und in Wasser gekocht. Manche machen den Vogelleim auch kurzweg durch Rauen der Frucht. Der Strauch wächst auch auf Apfel-, Birn- und andren Bäumen, findet sich auch auf den Wurzeln einiger Sträucher. Der Vogelleim wird allein oder mit Zusätzen äußerlich als vertheilendes, erweichendes, zeitigendes Mittel aufgelegt.

Plin. 16, 44, 93 ¹⁶⁰) u. 94. Der Vogelleim wird aus den Beeren des viscum bereitet, die man zur Erntezeit sammelt, wo sie noch unreif sind, denn bei später erfolgenden Regengüssen wachsen sie zwar noch, aber der Leimstoff nimmt ab. Man trocknet sie, stößt sie, weicht sie dann wieder etwa 12 Tage in Wasser ein. Sodann stößt man die Masse in Bachwasser mit einer Mörserkeule, wobei das

¹⁵⁹) Siehe bei der Mistel. — ¹⁶⁰) Siehe bei der Mistel.

iere Fleisch zähe wird, während die Schalen sich aussondern. Die je Masse gibt den Vogelleim [viscum], der fest an den Federn : Vögel haftet, jedoch, bevor man ihn zum Vogelfang verwendet, t Rußöl zusammengeknetet wird.

Plin. 24, 4, 6. Der beste Vogelleim kommt von dem viscum der Steineiche [robur]. Manche stoßen es und kochen es Wasser, bis nichts mehr obenauf schwimmt; Andre kauen die Beere [acinus] und spucken dabei die Schalen weg. Der beste und brigste Vogelleim hat keine Beimischung von Rindentheilchen, hat e glatte Oberfläche, ist nach außen gelblich, innerlich lauchgrün [viridaceus]. Er wird zu erweichenden Pflastern verwendet, und manche glauben, daß viscum werde durch religiöse Einwirkung kräftiger, wenn man es nämlich bei Neumond und ohne Eisen von der Steineiche sammele. Es sei dann auch in andren Fällen wirksam, so n es die Erde nicht berührt habe ¹⁶¹⁾.

L Familie Fett-Pflanzen, Krassuleen.

1) Nabelkraut,

Cotyledon Umbilicus, Linné. — In Griechenland, jetzt ομερά und σαμποῦνι genannt.

Diosc. de m. m. 4, 90. Das Nabelkraut [κοτυληδών] ist auch Schtalion und Cymbalion, u. s. w.

Plin. 25, 13, 101. [Cotyledon.]

App., H. 43. [Umbilicus Veneris.]

2) Gattung Fettehenne,

Adum, Linné, und

3) Gattung Hauswurz,

Empervivum, Linné.

Bei Theophr. 1, 10, 4, ferner 7, 15, 2 wird eine Pflanze ter dem Namen Aizoon [αἰζῶον, d. h. immerlebend] genannt, d gesagt, sie bleibe immer saftig und grün, habe fleischige, glatte, agliche Blätter, wachse am Boden, aber auch auf Ziegeln, wenn selbst nur geringe Massen von Erdkrümnchen zusammengeschwemmt en. — Diosc. 4, 88 spricht vom großen Aizoon, daß

¹⁶¹⁾ Der Vogelleim wird bei den Scriptores rei rustici öfters genannt, id ist immer auf den Loranthus zu beziehen.

immergrüne, fette zungenförmige Blätter und ellenhohe Stämme hat, auf Bergen wächst, aber auch in irdne Töpfe gepflanzt und so auf Dächer gestellt wird, während Blätter und Saft als kühlendes, zusammenziehendes Mittel auf Brandwunden 2c. gelegt werden. Er nennt dann ein kleines *Aeizoon*, das auf Mauern und Felsen wächst, viele Stämmchen mit kleinen, gerundeten, spizigen Blättern und blaßgelbe Blüthen trägt. — Plin. 18, 17, 45 sagt, daß Demokritus vorschreibt, „Getreidesamen vor der Aussaat mit dem Saft von *Aizoon*, welches auf Dachziegeln wächst und lateinisch *Sedum* sind *Digitalium* heißt, zu befeuchten“. Ferner sagt Plin. 25, 13, 101: „Vom *Aeizoon* gibt es zwei Arten, eine größere, die auf Dächern wächst, die man auch in kleinen irdnen Gefäßen zieht, und welche auch *Buphthalmos*, *Zoophthalmos*, *Stergethron*, *Hypogeisios*, *Ambrosia*, *Amerimnos*, bei den Römern aber *Sedum*, *Stulus*, *Digitalis* heißt. Die zweite, weit kleinere Art von *Aeizoon* heißt auch *Erithales*, *Trithales*, *Chrysothales*, *Isoëtes*, in Italien aber nur *Sedum*, während die Griechen beide Arten *Aeizoon* nennen. Das große *Aeizoon* wird über ellenhoch und über daumendick; seine Blätter sind an der Spitze zungenähnlich, dabei fleischig, fett, saftreich, daumenbreit, einige wenden sich nach unten, andre nach oben, so daß sie eine Art augenförmiger Kugel bilden. Das kleinere wächst auf Mauern, Wänden und Dachziegeln, ist von der Wurzel an buschig, und hat schmale, spizige, saftreiche Blätter, spannenhohe Stämme. Beide werden als Heilmittel angewandt.“ — Colum. 2, 9, 10; 10, 356; 11, 3, 61, und Pallad. 10, 3, 2, rathen, das Getreide vor kleinem, in der Erde lebenden Ungeziefer dadurch zu schützen, daß man es vor der Aussaat mit dem Saft des *Sedum* befeuchtet.

Was die Schriftsteller, welche in Italien geschrieben haben, also Columella, Dioscorides, Plinius und Palladius betrifft, so ist anzunehmen, daß sie unter dem großen *aeizoon* vorzugsweis unsere Hauswurz, *Sempervivum tectorum*, L., verstehen. Diese Pflanze wächst noch jetzt in ganz Italien auf Mauern, Dächern, Felsen und Bergen, wird auch noch als kühlend innerlich gegen Fieber, äußerlich auf Warzen und Leichdorne gebraucht. Die Pflanze heißt jetzt in Italien *semprevivo maggiore* (was die Uebersetzung von *aeizoon majus* ist), ferner *sopravvivolo*, *erba da cali*. — Unter dem kleinen *Aeizoon*, *sedum*, ist jedenfalls vorzugsweis unser Mauerpfeffer, *Sedum acre*, L., zu verstehen, welcher in

Italien ebenfalls häufig ist, und jetzt noch *semprevivo minimo* (was die Uebersetzung von *aeizoon minus* ist), auch *borracino* heißt.

Das *Telephium* der Alten, *τηλέφριον* des Diosc. 2, 217, *telephion* des Plin. 27, 13, 110, ist für unsre Gemeine Fettehenne, *Sedum Telephium*, L., zu halten; diese Pflanze ist in Italien nicht selten, heißt zwar italiänisch *fava grassa* (fette Bohne), in den italiänischen Apotheken aber *Telephium*, auch *Crassula major*.

g. Familie Kamunfel-Pflanzen, Kamunfuleen.

1) Teufelszwirn,

Clematis Vitalba, Linné. — Wächst in Griechenland, — ist auch in Italien häufig, und heißt daselbst noch jetzt *clematitide*, auch *vitalba*.

Diosc. de m. m. 4, 179. Der Teufelszwirn [*κληματίτις*] sendet röthliche, zähe Zweige aus, die sich um Bäume schlingen. Sein Blatt schmeckt sehr scharf, u. s. w.

Plin. 24, 10, 49. [*Clematis*.]

2) Gattung Thalistrum,

Thalictrum, Linné. — In Griechenland wächst das *Thalictrum flavum* und *minus*, Linné; in Nord-Italien *Thal. aquilegifolium*, *minus*, *elatum*, *angustifolium*, *flavum*, *simplex*, *fetidum*.

Diosc. de m. m. 4, 96. [*Θάλικτρον*.]

Plin. 27, 13, 112. [*Thalictrum*.]

3) Anemone,

Anemone, Linné. — Es kommen hier die 2 prächtigen Anemonen in Betracht, welche in Griechenland und in Italien wild wachsen, die Kron-Anemone, *An. coronaria*, L., und die Garten-Anemone, *An. hortensis*, L., welche auch einen Schmuck unsrer Gärten bilden. — In Griechenland heißen sie jetzt beide *ἄγρια παπυροῦνα*; — in Italien, wo sie auch häufig in Gärten kultivirt werden, heißen sie beide *anemone*, *anemolo*, die Garten-Anemone auch *flore stella*.

Theophr., H. pl. 6, 8, 1. [*Ἀνεμώνη*.]

Diosc. de m. m. 2, 207. Man unterscheidet die wilde

Anemone [ἀνεμώνη] von der zahmen; die zahme hat scharlachrothe Blüten, die wilde weißliche, oder milchweiße, oder purpurrothe, u. s. w. Beide dienen als Arznei.

Plin. 21, 11, 38; 21, 23, 94. Die *Anemonen* [anemone] dienen zu Kränzen und Arznei.

4) Herbst-Adonis,

Adonis autumnalis, Linné. — Wächst in Griechenland häufig unter der Saat; — in Nord-Italien ebenfalls, und heißt daselbst noch *Adonide*, *fior d'Atone*, *camomilla di fior rosso*.

Plin. 21, 10, 34. Das *Adonion* [adonion] wird zu Kränzen gebraucht.

5) Gattung Fahnenfuß,

Ranunculus, Linné. — Mancherlei in Griechenland wild wachsende Arten tragen dort jetzt den Namen σφορδάκλα; — in Italien wachsen ebenfalls viele wild, und tragen meist den Namen *ranunculo*.

Diosc. de m. m. 2, 206. Es gibt mancherlei Arten von Fahnenfuß [βατράχιον], welchen man auch wildes Selinon [σέλινον ἄγριον] nennt. Alle besitzen einen sehr scharfen Saft.

Diosc. de m. m. 2, 212. [Χελιδόνιον τὸ μικρόν ¹⁶¹⁾.]

Plin. 25, 13, 109. Bei den Römern heißt die Pflanze, welche die Griechen *Batrachion* nennen, *ranunculus*. Es gibt davon verschiedne Arten.

6) Gattung Nieswurz,

Helleborus, Linné. — Wir haben schon bei der Gattung *Germer*, *Veratrum*, L., viel von der Gattung *Helleborus*, L., gehandelt, wovon hier Folgendes wiederholt werden soll: 1) Die Wurzeln der Pflanzen der Gattung *Veratrum* und *Helleborus*, L., wurden unter dem gemeinschaftlichen Namen ἑλέβορος und *helleborus* als Arznei gebraucht. 2) Die in Griechenland und Klein-Asien wachsende Art der Gattung *Helleborus*, L., ist *Helleborus orientalis*, Lam. (*Helleborus officinalis*, Sibth.). 3) Durch den Handel bekamen vielleicht die Griechen, jedenfalls aber die Römer die Wurzel des auf den Alpen wachsenden *Helleborus niger*, L.

¹⁶²⁾ Ist *Ranunculus Ficaria*, Linné.

Ich führe hier noch einige Stellen an, die sich wohl vorzugsweis auf die Gattung *Helleborus*, L., beziehen:

Theophr., H. pl. 9, 8, 6 u. 8. Leute, welche *Helleboros* graben, pflegen vorher Knoblauch zu essen, und hinterher unvermischten Wein zu trinken, weil ihnen sonst der Kopf schwer und das anhaltende Graben unmöglich wird. — Man soll auch beim Graben des *Helleboros* einen Kreis ziehen, sich gegen Morgen richten und beten; auch soll man darauf achten, daß weder zur Rechten noch zur Linken ein Adler fliege, denn nahet dem Wurzelgräber bei seiner Arbeit ein Adler, so stirbt er noch in selbigem Jahre. Solche Regeln klingen jedoch wie Lug und Trug.

Theophr., H. pl. 9, 9, 2. Man kann vom *Helleborus* Frucht und Wurzel zu gleichem Zwecke verwenden; erstere sieht aus wie Sesam.

Plautus, *Pseudolus* 4, 7, v. 89. Die Leute müssen mit *Helleborus* [*helleborus*] kurirt werden.

Horatius *de arte poetica*, v. 300. Den verrückten Kopf kann eine dreifache *Antichra*-Kur nicht kuriren.

Horat., *Satir.* 2, 3, v. 82. Weizhälse muß man nach *Antichra* schicken, und mit tüchtigen Portionen *Helleborus* [*helleborus*] zur Vernunft bringen.

Ovid., *Ep. ex Ponto* 4, 3, v. 53. Geh hin, reinige deinen Verstand mit Kräutertränken, geh nach *Antichra* und trink dort alle Flaschen aus.

Diosc. *de m. m.* 4, 149. Der schwarze *Helleborus* [*ἑλλέβορος μέλας*] heißt auch *Melampodion*, *Ektonion*, *Polyrhizon*, *Proition*, *Koiraneion*, *Melanorrhizon*. Den Namen *Melampodion* hat er davon, daß ein Ziegenhirt Namens *Melampus* der erste gewesen sein soll, der damit glücklich kurirt hat, indem er die verrückt gewordenen Töchter des *Protus* damit heilte. Die Blätter des schwarzen *Helleborus* sind grün, denen der *Platane* ähnlich, jedoch kleiner, stärker gespalten, dunkelfarbiger, ziemlich rauh. Der Stamm ist kurz, die Blüthen sind purpurroth, wie *Rosen* gestaltet, und in ihnen steht die Frucht, welche der des *Saflors* [*κνίκος*] ähnlich ist. Die Bewohner von *Antichra* nennen ihn *Sesamoeides*, und gebrauchen ihn zur Reinigung des Körpers. Die Wurzeln sind dünn, schwarz, hängen wie an einer *Zwiebel* [*οἶονεὶ ἀπὸ κεφαλίου κρομμυώδους*], werden zu Arznei verwendet. Die Pflanze wächst an rauhen, hügligen,

trocknen Stellen. Am besten ist sie bei Antichra. Man wählt fleischige, volle Stücke mit dünnem Mark, scharfem, brennendem Geschmack. Solch guter Helleborus wächst auch auf dem Helikon, Parnassus und Deta; der vom Helikon ist aber unter den 3 genannten Sorten am besten. Der Helleborus reinigt den Leib von Schleim und Galle, wird gegen Epilepsie, Melancholie, Tobsucht, Gicht u. s. w. gegeben. Man pflanzt ihn auch zwischen die Wurzeln der Weinstöcke, weil in diesem Falle der Wein von ihm reinigende Eigenschaften annimmt; auch bespritzt man mit seinem Saft die Häuser, indem man glaubt, daß er auch da reinige und sühne. Diejenigen, welche ihn ausgraben, beten stehend zum Apollo und Aesculap, beobachten dabei auch den Flug des Adlers; denn sie behaupten, der Helleborusgräber sei des Todes, so wie ihn ein Adler sieht. Die Pflanze muß auch schnell ausgegraben werden, weil ihr Hauch den Kopf beschwert; deswegen schützen sich die Leute dadurch, daß sie vorher Knoblauch essen und Wein trinken.

7) Schwarzkümmel,

Nigella sativa, Linné. — In den Ebenen Griechenlands häufig wild, selten gebaut, obgleich die Samen dort im Handel sind. Der Name ist jetzt *μαυροκούκι* und *μαυροκούκουλι*. — In Italien wird er gebaut, *nigella*, *cominella*, *melanzio domestico* genannt.

Nicander, Ther. v. 43. [*Μελάνθειον*.]

Cato de r. r. 102. [*Melanthium*.]

Colum. de r. r. 6, 34, 1. [*Semen quod git appellatur*.]

Colum. de r. r. 10, v. 245. [*Melanthium*.]

Diosc. de m. m. 3, 83. Der Schwarzkümmel [*μελάνθειον*] ist ein Büschchen [*θαμνίσκος*] mit dünnen Zweigen [*λεπτόκαρπος*], hat kleine, dünne Blätter, an der Spitze ein kleines Körschen [*κεφάλιον*] wie Mohn, es ist länglich, hat inwendig Scheidewände [*διάφραγμα*], zwischen welchen der schwarze, scharf schmeckende, wohlriechende Samen liegt, der in's Brod geknetet wird, aber auch als Heilmittel dient.

Plin. 20, 17, 71. Der Schwarzkümmel [git] heißt bei einigen Griechen *Melanthion*, bei andren *Melaspermon*. Je stärker er riecht, je schwärzer er ist, desto besser. Er wird gegen vielerlei Uebel gebraucht.

Pallad. de r. r. 10, 13, 3. Ende Septembers wird der Schwarzkümmel [gith] gesät.

8) Gattung Rittersporn,

Delphinium, Linné. — Die Form eines Delphins ist bei dem bei uns und in ganz Italien so häufigen Feld-Rittersporn an den Blüthenknospen so auffallend, daß der Name sich leicht erklärt. — In Griechenland kommt unser Feld-Rittersporn, *Delphinium Consolida*, L., auch der Fremde Rittersporn, *Delphinium peregrinum*, L., ferner der Zarte Rittersporn, *Delphinium tenuissimum*, Sibth., mit zarteren Blättern, vor. — In ganz Italien ist der Feld-Rittersporn, *D. Consolida*, L., häufig, und heißt jetzt *consolida regale*, *fior capuccio selvatico*, *fior di campo*, *speronelle salvadeghe*. — Daß der Garten-Rittersporn, *D. Ajacis*, L., von den alten Griechen und Römern schon zur Zierde gezogen worden, läßt sich nicht beweisen.

Diosc. de m. m. 3, 77. Der Rittersporn [*δελφίνιον*] treibt aus Einer Wurzel Aeste von 2 Spannen Länge oder länger. Um diese stehen zerschnittne, schmale, in die Länge gedehnte Blättchen [*φυλλάριον*]. Die Blüthe ist purpurfarb, hat die Gestalt eines Delphins, und davon hat die Pflanze ihren Namen. Der Samen sitzt in Schoten [*λοβός*] und ist dem Hirsen [*κέρχρος*] ähnlich. Er wird mit Wein gegen Skorpionsstich getrunken, auch sollen die Skorpione, wenn man ihnen die Pflanze nahe bringt, in Ohnmacht fallen, und sich erst wieder erholen, wenn man sie entfernt. — Es gibt auch eine andre Art von *Delphinium*, welches dem genannten ähnlich ist, aber weit zartere Blätter und Stämme, übrigens dieselben Kräfte hat.

9) Läuse-Rittersporn,

Delphinium Staphis agria, Linné. — Hier und da in Griechenland wild, *ἄγρια σταφίδα* jetzt genannt. — In den wärmsten Gegenden Italiens ebenfalls wild.

Nicander, Ther. v. 943. [*Ἀγροτέρη σταφίς*.]

Colum. de r. r. 6, 30, 8. [*Herba pedicularis*.]

Diosc. de m. m. 4, 153. Der Läuse-Rittersporn [*σταφίς ἄγρια*] hat Blätter, die solche Einschnitte haben wie die des wilden Weinstocks; die Stämme sind aufrecht, weich, dunkelfarbig; die Blüthe ist gefärbt wie bei'm Waid [*ισάτης*]. Der Samen sitzt in grünen Schoten wie bei der Erbse [*ἐρέβινθος*], ist dreikantig, rauh, schwarzgelblich, inwendig weiß, schmeckt scharf. Er dient als

Arznei, ist aber gefährlich. Man streicht ihn auch gepulvert und mit Olivenöl gemischt auf, um Läuse und Krätze zu vertilgen.

Plin. 23, 1, 13; 26, 13, 86. Der Läuse-Rittersporn [astaphis agria] heißt auch bloß staphis so wie pituitaria, und wird von Einigen fälschlich uva taminia genannt, denn er gehört gar nicht zur Gattung des Weins, u. s. w.

Scribonius Largus de compositione medicamentorum 166. Die staphis agria wird auch von Einigen pedicularia genannt, weil sie die Läuse tödtet.

10) Eisenhut,

Aconitum Napellus, Linné. — Diese schöne, aber giftige Pflanze wächst in Griechenland nicht, wohl aber auf den bedeutenden Höhen der nord-italiänischen Berge und der Schweizer Alpen, wo sie z. B. an den Rändern des ewigen Schnee's auf dem Stillsfer Joch in großer Menge üppig gedeiht. Die Italiäner nennen sie noch jetzt aconito, auch napello.

Diosc. de m. m. 4, 78. Eine Art von Aconit [ἀκόνιτον], welche auch Cynostemon und Lykostemon heißt, wächst in Menge auf den in Italien gelegenen Vestinischen Bergen. Seine Blätter sind denen der Platane ähnlich, aber tiefer eingeschnitten, viel kleiner und dunkler gefärbt. Der Stamm ist ellenhoch und höher, der Samen sitzt in länglichen Schoten. Die Wurzeln sind schwarz, wie die faserigen Theile der Seekrebse [καρίς], und dienen zur Vertilgung der Wölfe, zu welchem Zwecke man sie in rohes Fleisch steckt, welches jene Raubthiere fressen und sterben.

Plin. 27, 2, 2. Durch die sorgfältigen Beobachtungen, welche unsre alten Vorfahren gemacht haben, weiß man, daß Aconit [aconiton] von allen Giften am schnellsten wirkt. Marcus Cäcilius hat behauptet, daß Calpurnius Vestia seine schlafenden Frauen bloß dadurch getödtet habe, daß er sie mit diesem Gifte berührte. Die Fabeldichter erzählen, daß Aconit sei aus dem Geiſer des Cerberus entstanden, als Herkules ihn aus der Unterwelt herauf schleppte, auch soll es im Pontus bei Heraklea, wo jener Eingang zur Unterwelt gezeigt wird, wachsen. Höchst merkwürdiger Weise wirkt dieses gewaltige Gift sehr wohlthätig, wenn es gegen Storpionsstich eingenommen wird, indem es dessen Gift vernichtet, ohne dabei selbst zu schaden. Seine Wirkung auf die Storpione selbst ist so heftig, daß

ie erstarren, so wie sie von ihm berührt werden. Berührt man sie
ann mit weißem Helleborus ¹⁶³⁾, so werden sie wieder munter, so
aß in diesem Falle das Gift des Akonits einem andren Gifte unter-
legt. Man braucht auch mit Akonit vergiftetes Fleisch, um Panther
n tödten, weswegen man es auch Pardalianthes nennt.

Alte Aerzte haben das Akonit als Zusatz für Augenmittel in
Inwendung gebracht, woraus man sieht, daß jedes Uebel auch seine
uten Dienste leisten kann. Seine Blätter sehn aus wie die der
Erbscheibe [cyclaminos] ¹⁶⁴⁾ oder der Gurke [cucumis]; es sind
eren nicht mehr als 4, und die der Wurzel nahe stehenden sind
chwach behaart. Die Wurzel ist mäßig groß, den Seekrebsen [cam-
narus] ähnlich, daher man die Pflanze auch cammaron nennt.
Bei Andren heißt es, weil es Frauen tödtet, thelyphonon. Da sich
ie Wurzel fast skorpionsartig krümmt, so heißt es auch scorpios.
Manche bezeichnen es lieber mit dem Namen myoctonon, weil es,
nd zwar durch den bloßen Geruch, die Mäuse schon von Weitem
ödtet. Es wächst an nassem Fels, und da dieser acone heißt, so
kammt hiervon die Benennung Akonit. Andre behaupten, es habe
einen Namen vom Schleifstein [ἀκόννη], weil es den Tod so sicher
erwirkt, wie der Schleifstein die Schärfung des Eisens.

Anmerkung. Eine Menge Stellen der Alten, worin das
Akonit erwähnt wird, sind hier absichtlich weggelassen, weil sich die
n ihnen gemeinte Pflanze nicht bestimmen, ja als gewiß voraussetzen
kßt, daß an keine dem Schriftsteller wirklich bekannte Pflanze ge-
acht ist.

11) Aktäa,

Actäa spicata, Linné. — In Italien wild, jetzt barba di capro
genannt.

Plin. 27, 7, 26. [Actäa.]

12) Korallen-Päonie,

Päonia corallina, Retzius. — In Griechenland wild, jetzt
κόρος; — in Italien gleichfalls wild, jetzt peonia oder peonia
maschia, d. h. männliche Päonie. — Fraas sagt, sie blühe in
Griechenland weiß; in Italien blüht sie roth, woher auch wohl der
Beiname corallina von Retzius gewählt worden. — Ueberhaupt ist

¹⁶³⁾ Veratrum album, Linné. — ¹⁶⁴⁾ Cyclamen europäum, Linné.

sie der folgenden ähnlich, aber ihre Blattlappen sind eiförmig und ganzrandig. Als Arznei hat sie dieselben Eigenschaften.

Theophr., H. pl. 9, 8, 6. Es wird, aber wohl ohne Grund, vorgeschrieben, man solle die Päonie [παιωνία], welche auch Glykyside heißt, bei Nacht graben; denn wenn man bei Tage gräbe und dabei von einem Spechte gesehen würde, so erlitte man ein Unglück.

Nicander, Ther. v. 940. [Γλυκυσίδη.]

Diosc. de m. m. 3, 147. Die Päonie [παιωνία] heißt auch Glykyside, Pentoborion, Drobilion, Drobax, Haimagogon, Pissaide, Menogenion, Menion, Panthileratos, Daktylos idaios, Aglaophotis, Theodonion, Selenion, Selenogonon, Phtisis, bei den Römern Rasta. Der Stamm wächst 2 Spannen hoch und hat viele Äste. Die männliche Art hat Blätter wie die Wallnuß [βασιλική κερύ]. Im Herbst trägt die Pflanze an der Spitze Schoten, welche Mandeln ähnlich sehn, inwendig aber 5 bis 6 rothe, kleine Kerne, welche wie die des Granatbaums [ρόια] aussehen. Die Wurzel ist etwas fingersdick, spannenlang, weiß, von zusammenziehendem Geschmack. Sie dient als Arznei.

Plin. 25, 4, 10; 27, 10, 60. [Glycyside, pæonia, pentorobos, die männliche Pflanze.]

Galen. de facult. simpl. med. 6, 10 (p. 858, ed. Kühn). [Γλυκυσίδη, πεντόροβος, παιωνία.]

13) Gemeine Päonie

(Pfingstrose), *Pæonia officinalis*, Linné. — In Griechenland heimisch, seltner als die vorige, heißt ebenfalls μάκος. — In Nord-Italien auf Hügeln wild, oft auch in Gärten gezogen und da gekült. Sie heißt noch wie in alten Zeiten weibliche Päonie, *peonia femina*.

Diosc. de m. m. 3, 147. Weibliche Päonie [παιωνία]

Plin. 27, 10, 60. Weibliche Päonie [glycyside, pæonia, pentorobos.]

L. Familie Sauerborn-Pflanzen, Berberideen.

1) Leontice,

Leontice Chrysogonum, Linné. — Wächst am Hellespont.

Diosc. de m. m. 4, 56. [Χρυσόγονον.]

2) Gemeiner Sauerborn,

Berberis vulgaris, Linné. — In Griechenland nicht gefunden, — in ganz Nord-Italien wild, *berberi*, *berbero*, *crepino*, *respino* genannt.

Plin. 24, 13, 70. [Spina appendix.]

I. Familie Mohn-Pflanzen, Papavereen.

1) Gemeines Schöllkraut,

Chelidonium majus, Linné. — In Griechenland sehr selten; — in ganz Italien häufig, *celidonia*, *chelidonia maggiore* genannt.

Diosc. de m. m. 2, 211. Das Schöllkraut [*χελιδόνιον* *είλα*] treibt einen ellenhohen oder höheren, schlanken Stamm, dessen Kette beblättert sind; sie sind den Blättern des Hahnenfußes [*βατράχιον*] ähnlich, aber weicher und etwas bläulich. Der Saft [*χυλός*] ist safranfarb [*κροκώδης*], schmeckt scharf, heißend, etwas bitter, riecht unangenehm. Die Wurzel ist oben einfach, unten getheilt. Die Frucht ist lang und spitzig, die Samen darin sind größer als die des Mohns. Die Pflanze dient als Arznei, und soll deswegen Schwalbenkraut [*χελιδόνιον*] heißen, weil sie bei der Ankunft der Schwalben aus der Erde hervorbricht, und bei deren Wegzug dahinwelkt. Manche behaupten sogar, wenn eine junge Schwalbe blind geworden, so werde sie von der Mutter durch dieses Kraut wieder zum Sehen gebracht.

Plin. 25, 8, 50. Von den Schwalben ist die Kraft des großen Schöllkrauts [*chelidonia*] entdeckt worden, denn sie geben mit ihrer Hilfe blinden Jungen im Neste die Sehkraft wieder, und, wie manche Leute behaupten, selbst in dem Falle, wo ihnen die Augen ausgestochen sind. Die Blüthen der Pflanze sind gelb, und erscheinen bei Ankunft der Schwalben, bei deren Wegzug die Pflanze verwelkt. Der Saft wird vorzugsweis zu Augenturen gebraucht, und die Augensalben tragen den Namen *chelidonia*.

2) Großblüthiges Schöllkraut,

Chelidonium Glaucium, Linné (*Glaucium luteum*, Scop., *Glaucium flavum*, Allion.). — In Griechenland wild, jetzt *αλονίκρα*; — in Italien gleichfalls wild, jetzt *papavero coruto*, *papavero marino* genannt.

Theophr., H. pl. 9, 12, 3. [*Μήκων κερατῖτις*.]

Diosc. de m. m. 4, 66. Das Großblüthige Schöllkraut [*μήκων κερατῖτις*] heißt auch Paralion, wilder Mohn, Thalassion, hat weißliche, rauchhaarige Blätter, blaßgelbe Blüthen; die Frucht ist lang, wie ein Horn gekrümmt, woher der Name *κερατῖτις*. Der Samen ist klein, wie beim Mohn. Die Pflanze wird von Aerzten angewandt. Manche glauben auch, jedoch mit Unrecht, aus ihr werde das sogenannte Glaucium bereitet.

Plin. 20, 19, 78. Eine Art wildwachsenden Mohns, welche *ceratitis* heißt, u. s. w.

3) Klatzkrose,

Papaver Rhöas, Linné. — Ist von den Alten wohl nicht von *Papaver dubium*, L., auch selten von *P. Argemone*, L., unterschieden worden. Das *Papaver hybridum*, L., ist eine Bastardform. — Alle drei wachsen jetzt in Griechenland unter dem gemeinschaftlichen Namen *παπαροῦνα*; — in Italien sind ebenfalls alle drei heimisch, vorzüglich *P. Rhöas*, L., durch ganz Italien auf Saatsfeldern in Menge, jetzt *papavero selvatico*, *papavero erratico*, *rosolaccio* genannt.

Theophr., H. pl. 9, 12, 4. [*Ροιάς*.]

Diosc. de m. m. 4, 64. Die Klatzkrose [*μήκων ροιάς*] hat den Namen *ροιάς* von der Hinfälligkeit seiner Blumen. Sie wächst im Frühjahr auf Ackerland, wo man sie auch sammelt. Die Blätter sind getheilt und rauh. Der Stamm ist binsenartig, straff, rauh, ellenhoch; die Blume scharlachroth, zuweilen weiß, der der Garten-Anemone [*ἀγρία ἀνεμώνη*] ähnlich. Die Kapsel [*κεφαλή*] ist länglich¹⁶⁵⁾. Die Wurzel ist lang, weißlich, so dick wie ein kleiner Finger, bitter. Kocht man die Kapseln in Wein, so bekommt dieser eine schläfrig machende Kraft. Man braucht auch Samen und Blätter zu Heilzwecken.

Plin. 19, 8, 53; 20, 19, 77. Den auf Feldern wildwachsenden Mohn nennen die Griechen *Ῥοιάς*.

4) Mohn,

Papaver somniferum, Linné. — Nirgends wild. — Wird in

¹⁶⁵⁾ Die Beschreibung der Kapsel ist von *Papaver dubium* oder *Argemone* genommen.

Griechenland bei Argos, doch in geringer Menge, kultivirt, heißt *καπαροῦνα* und *ἀφριώνι*. In Aegypten zieht man desto mehr. — In Italien wird er mit einfachen und gefüllten Blüthen in Gärten gezogen, *papavero* genannt.

Homer., Ilias 8, v. 306. [*Μήκων*.]

Theophr., H. pl. 9, 8, 2. *Opium* [*μηκώνιον*.]

Virgil., Georgic. 1, v. 78; 1, v. 212; 4, v. 545. *Mohn* [*papaver, cereale papaver, lethäum papaver*] wird zur Zeit der Nachtgleiche gesät; er saugt das Land stark aus [*campum urunt lethäo perfusa papavera somno*].

Diosc. de m. m. 4, 65. Der Samen des Mohnes [*μήκων ἡμερος, μήκων κηπευτή*] wird von Gesunden in's Brod gebacken, auch wird er wie Sesam mit Honig verzehrt. Die Sorte mit großem Kopfe und weißen Samen nennt man *Thylacitis*. Die Abkochung der Blätter und Köpfe macht schläfrig, was auch bei der *Blattschrofe* [*ἀγρία μήκων, ροιὰ*] der Fall ist. Letztere hat den Namen *ροιὰ* davon, daß *Milchsaft* [*ὀπός*] aus ihr fließt [*ρέειν*]. Der *Milchsaft* der Mohnarten ¹⁶⁶⁾, in der Größe einer Erve [*ὄροβος*] eingenommen, beschwichtigt Schmerzen, bringt Schlaf, befördert die Verdauung. In größerer Gabe ist er gefährlich, kann Schlassucht und Tod bewirken. Der beste Mohnsaft ist dick, riecht stark, macht schon durch den Geruch schläfrig, schmeckt bitter, löst sich leicht in Wasser auf, ist glatt, weiß, weder rauh noch krümlig, schmilzt an der Sonne, brennt hell, wenn er von Flamme berührt wird, behält auch, wenn man ihn gelöscht hat, seinen Geruch. Man verfälscht ihn mit *Glaucium*, *Gummi* und dem Saft des wilden Salats [*θρίδαξ*]. Ist er mit *Glaucium* verfälscht, so gibt er, mit Wasser gemengt, gelbe Farbe; enthält er *Salat*saft, so ist der Geruch schwach und rauher; *Gummi* macht ihn schwach und durchscheinend. Manche treiben den Unsinn so weit, daß sie ihn mit Fett verfälschen. — Die Art, den Saft zu gewinnen, ist folgende: Einige stampfen die Köpfe und Blätter, pressen sie aus, reiben den gewonnenen Saft im Mörser und bilden kleine Pasten daraus, die *Meloneion* [*μηκώνειον*] heißen, aber viel schwächer sind als das *Opium* [*ὀπός*]. Will man *Opium* gewinnen [*ὀπίζειν*], so muß man, wenn der Thau abgetrocknet ist, den Stern oben auf der Mohnkapsel mit einem Messerschnitt

¹⁶⁶⁾ *Opium*.

umgeben, der aber nicht in's Innere bringt, dann auch an der Seite der Kapsel senkrecht hinab solche Schnitte machen, darauf die hervorquellenden Tropfen mit dem Finger in eine kleine Schale bringen, und das Sammeln von Zeit zu Zeit wiederholen. Endlich reibt man das Opium im Mörser, bringt es in kleine Pasten und hebt diese auf.

Plin. 19, 8, 53. Vom Mohn [*papaver sativum*] gewinnt man durch Einschnitte den einschläfernden Saft [*sopor gignitur*], welchen man Opium [*opion*] nennt. In größeren Gaben genommen wirkt er tödtlich, wie denn bekanntlich der Vater des gewesenen Prätors Publius Licinius Cäcina sich damit um's Leben gebracht hat, was auch gar manche Andre gethan. In kleinen Portionen mit andren Stoffen gemischt dient er innerlich und äußerlich gegen manche Uebel.

Galen. de alim. facult. 1, 31 (pag. 548, ed. Kühn). Der Samen des Mohnes [*ἡμερος μήκων*] ist ein gutes Gewürz für Brod, der weiße Samen besser als der schwarze. Er macht schläfrig, gibt wenig Nahrung, ist in großer Menge genossen schwer zu verdauen.

5) Hypeloum,

Hypecoum procumbens, Linné. — In Griechenland heimisch.

Diosc. de m. m. 4, 68. [*Υπήκοον*].

Plin. 27, 11, 68. [*Hypecoön*.]

6) Gemeiner Erdrauch,

Fumaria officinalis, Linné. — In Griechenland sehr häufig, jetzt *καπνιά*, *καπνός*, *καπνόχορτον*, *στακτερί*; — in Nord-Italien ebenfalls häufig, jetzt *fumosterno* und *fumaria* genannt.

Diosc. de m. m. 4, 108. Der Erdrauch [*καπνός*] ist ein buschiges, zartes Kräutchen mit vielen weißgraulichen Blättern, purpurrothen Blüthen. Der Saft ist scharf, reizt wie der Rauch zu Thränen, daher die Pflanze Rauch [*καπνός*] heißt.

Plin. 25, 13, 99. [*Capnos foliis coriandri, cineracei coloris, floribus purpureis; nascitur in hortis et segetibus*.]

7) Kleinblüthiger Erdrauch,

Fumaria parviflora, Lamarck. — In Nord-Italien heimisch.

Plin. 25, 13, 99. [*Capnos fruticosa*.]

8) Ranfender Erdrauch,

Fumaria capreolata, Linné. — In Griechenland heimifch, ift ebenfalls *καπνιά*; — auch in Italien wild.

Diosc. de m. m. 4, 119. [*Ισόπυρον, φασίολον.*]

Plin. 27, 11, 70.

9) Höhler Erdrauch,

Fumaria bulbosa, Linné (*Corydalis bulbosa*, Willd.). — In Nord-Italien heimifch, jetzt *fumaria bulbosa* bafelbft genannt.

Plin. 25, 13, 98. [Capnos, quam pedes gallinaceos appellant, nascens in parietibus et säpibus, flore purpureo, iridis.]

K. Familie Schoten-Pflanzen, Cruciferen.

1) Levkoie,

Cheiranthus incanus, Linné (*Matthiola incana*, Dec.). — Häufigft in Griechenland wild, wird aber auch häufig kultivirt, *κόλα* genannt; — in Italien gleichfalls wild, auch häufig gefüßt in Gärten, *violacciocche*, *leucoio bianco*, *fior bianco* genannt, in der Lombardei auch *viole bianche*, das heißt „weißes Beilchen“.

Theophr., H. pl. 6, 8, 1; 6, 8, 5. Die Levkoie [*λευκόιον*, das heißt „weißes Beilchen“], erfcheint von den fchöneren Blumen zuerft, und zwar fchon im Winter, wenn die Luft mild ift. — Die Levkoie [*λωνία λευκή*] dauert gewöhnlich 3 Jahre, wird im Alter kleiner und bringt dann weißere Blumen.

Virgil., Eclog. 2, v. 47. [Pallens viola.]

Colum. de r. r. 9, 4, 4; 10, v. 97. [Leucoïum.]

Diosc. de m. m. 3, 128. Die Levkoie [*λευκόιον*] ift allgemein bekannt, hat verfchieden gefärbte Blüthen, weiße, gelbe, blaue, purpurrothe. Die gelbblüthige ift als Arznei in Gebrauch ¹⁶⁷⁾.

Plin. 21, 6, 14. [*Viola purpurea, viola alba.*]

2) Laef,

Cheiranthus Cheiri, Linné. — In Griechenland hier und da wild, *κίτρινα* genannt; — in Italien wild und oft in Gärten,

¹⁶⁷⁾ Die gelbblüthige ift der Laef, *Cheiranthus Cheiri*, Linné.

noch jetzt gelbe Levkoie, leucoio giallo, auch cheiri, violacciocca gialla sempia genannt.

Ist, wie wir gesehen, die gelbe Levkoie des Diosc., ist auch die gelbe Viole des Plin. 21, 6, 14.

3) Brunnenkresse,

Nasturtium officinale, R. Br. (*Sisymbrium Nasturtium*, L.). — In Griechenland häufig, jetzt νεροκάρδαμον; — in Italien gleichfalls häufig, jetzt crescione, nasturzio aquatico, sisembro aquatico.

Diosc. de m. m. 2, 155. Die zweite Art *Sisymbrium* [σισύμβριον], welche auch Kardamine und Sion heißt, ist eine Wasserpflanze, und wird deswegen auch Kardamine genannt, weil sie wie Kardamon ¹⁰⁸⁾ schmeckt. Die Blätter erscheinen anfangs rund, später aber gespalten. Man ißt die Pflanze roh, gebraucht sie auch als blutreinigend und gegen Sommersprossen.

4) Meerrettig,

Cochlearia Armoracia, L. — In Griechenland nicht vorhanden oder doch sehr selten; — in Nord-Italien hier und da wild, auch in Gärten gezogen, noch jetzt armoraccio und rafano rusticano genannt.

Colum. de r. r. 9, 4, 5. [Armoracia.]

Plin. 19, 5, 26; 20, 4, 13. Es gibt eine Art Rettig [raphanos], welcher in Griechenland der wilde [agrios], im Pontus aber Armos, anderwärts Weißer [leuce], in Italien aber armoracia heißt; er hat mehr Blätter als Körper.

5) Firtentäschchen,

Thlaspi Bursa pastoris, Linné (*Capsella B. p.*, Mch.). — In Griechenland heimisch; dort fand Sibthorp den Namen θλάσι, Graas τζουρκάς und τραγιά. — In Italien häufig, bursa pastore.

Diosc. de m. m. 2, 185. Das Firtentäschchen [θλάσι] ist ein Pflänzchen [βοτάνιον] mit schmalen, fingerlangen Blättern, die an der Erde liegen, am Ende zerschnitten und ziemlich glänzend sind. Es treibt einen dünnen, 2 Spannen hohen Stamm,

¹⁰⁸⁾ Kresse.

an welchem nur wenige Nester [ἀποφύας] sitzen. Rings um ihn stehen die Früchte, die oben ziemlich breit sind, und in welchen der scheibenförmige Samen sitzt, welcher wie zerbrochen aussieht, woher der Name Thlaspi. Die Blüthen sind weißlich. Es wächst an Wegen, an Zäunen, auf Mauern, der Samen schmeckt scharf und dient zu Arznei.

Plin. 27, 13, 113. [Thlaspi.]

6) Nachtviole,

Hesperis tristis, Linné. — Vielleicht meint Plin. 21, 7, 18 diese in Unterösterreich (nicht in Griechenland und Italien) heimische Pflanze unter dem Namen hesperis.

7) Iberis,

Iberis amara, Linné. — In Griechenland wild; — in Italien ebenfalls nebst der ihr ähnlichen *Iberis umbellata*, L., welche jetzt *tlaspi a mazetti* heißt.

Diese Pflanzen kann Diosc. 2, 205 unter Iberis [ἰβηρίς], welche auch Kardamantile heißt, gemeint haben.

8) Gattung Ranke,

Sisymbrium, Linné.

Das ἐρύσιμον des Theophr. 8, 1, 4 und an andren Stellen kann *Sisymbrium polyceratum*, L., sein, welches in Griechenland und Italien wächst; eben so das Erysimon des Diosc. 2, 187 dieselbe Pflanze oder eine ähnliche, z. B. das ebenfalls in Italien wachsende *Sisymbrium Irio*, L., auf welches auch irio bei Plin. 22, 25, 75 bezogen werden kann.

9) Garten-Kresse,

Lepidium sativum, Linné. — In Griechenland nur auf Cypern gefunden, jetzt auch bei den Griechen nirgends kultivirt; — in Italien nicht selten in Gärten gesät, nasturzio ortense, agretto genannt.

Diese Pflanze kann sehr wohl mit Lepidion [λεπίδιον] bei Diosc. 2, 205 gemeint sein. Er sagt, das Pflänzchen [βοτάνιον] heiße auch Gingidion, sei allgemein bekannt, werde mit Wasser, Salz und Milch gegessen, die Blätter besäßen eine eigenthümliche Schärfe. — Eben so kann unter dem Kardamon des Diosc. und Plin. die Garten-Kresse verstanden werden, worüber bei *Erucaria aleppica*, Gärtn., gesprochen wird.

10) Draba-Presse,

Lepidium Draba, Linné. — In Griechenland ein sehr häufiges Unkraut in Gärten, jetzt *βρωμολάχων* und *μαρονλάκι*.

Die *δράβη* des Diosc. 2, 186 kann diese Pflanze sein.

11) Breitblättrige Presse,

Lepidium latifolium, Linné. — In Griechenland auf Meeresniederungen häufig, *ἄγριαλάχανα* genannt; — auch in Italien heimisch.

Kann die *κράμβη ἄγρια* des Diosc. 2, 147 sein, — das so das *lepidium* bei Plin. 19, 8, 51, u. 20, 17, 70.

12) Waib,

Isatis tinctoria, Linné. — In Griechenland auf den Hochgebirgen Arkadiens wild, jetzt nirgends kultiviert; — in Italien an einzelnen Stellen wild, auch auf Aedern gebaut, heißt jetzt *isatide*, *guado*, *glasto*.

Cäsar de bello gallico 5, 14. Alle Britannier färben sich mit Waib [vitrum] blau, und sehen daher in der Schlacht ganz gefährlich aus.

Pomponius Mela de situ orbis 3, 6, 55. Die Britannier färben sich über und über mit Waib [vitrum], und man weiß nicht, aus welchem Grunde.

Diosc. de m. m. 2, 215. Der Waib [*ισάτις*], dessen sich die Färber bedienen, hat Blätter, die denen des Wegerichs [*ἀρογόλωσσον*] ähnlich sind, doch sind sie fetter und dunkler; der Stamm ist mehr als ellenhoch. Man legt die Blätter auf Geschwülste, Geschwüre, Wunden.

Plin. 22, 1, 2. [Glastum.]

13) Leindotter,

Camelina sativa, Crantz (*Myagrum sativum*, Linné). — In Griechenland heimisch, aber nicht häufig; — in ganz Nord-Italien unter der Saat wild, auch zur Delgewinnung kultiviert. Heißt noch jetzt *miagro*, auch *camellina*, *dorella*.

Diosc. de m. m. 4, 115. Der Leindotter [*μύαγρος*] heißt auch *Melampyron*, ist ein dürres Gewächs von 2 Ellen Höhe, hat Blätter wie Rapp [*ἐρυθρόδαμος*]¹⁶⁹⁾, die Blüten sind blaß-

¹⁶⁹⁾ Solche hat er nicht.

; der Samen sieht dem des Bodshornklee's [τῆλιν] ähnlich ist ölig. Man stampft sie, nachdem man sie heiß gemacht, bestreicht mit Stäbchen und braucht sie als Leuchte. Das Del wird auch rauhe Stellen der Haut gestrichen.

Plin. 27, 12, 81. [Myagros.]

14) K o h l ,

Brassica oleracea, Linné. — Wächst an den Seefüsten Italiens. — Kultivirt werden in Griechenland, wie Fraas berichtet, jetzt nur: a) Kopfkohl, λάχανα, als plural.; b) Kohli, γουλιά; c) sehr schöner Blumenkohl, κωνοπίδια. — In Italien heißt der wilde Kohl, der aber jedenfalls selten ist, cavolo ratico. Gebaut werden in Italien vorzugsweise:

-) Blattkohl, cavolo arboreo, cavolo di pastura, c. nero, c. nero primaticcio.
-) Wirsing, verza, cavolo verzotto.
-) Kopfkohl, capuccio, cavolo capuccio.
-) Blumenkohl, cavolo fiore.
-) Spargelkohl (Broccoli), broccoli, broccoli pavonazzi.
-) Kohlrabi, cavol rapa.

Von Kohl und Rüben ist schon vielfach bei dem Abschnitt der Gärtnerei u. s. w. die Rede gewesen; hier folgen nur noch einige Angaben.

Theophr., H. pl. 7, 4, 4. Man unterscheidet drei Arten Kohl [ράφανος], den krausblättrigen [οὐλόφυλλος], den stielblättrigen [λειόφυλλος] und den wilden.

Cato de r. r. 156 u. 157 u. 158. Der Kohl [brassica] das allerbeste Gemüse [olus]. Ist ihn gekocht oder roh. Willst ihn roh essen, so tauche ihn in Essig, dann ist er der Verdauung erlich und gesund. Etwas Kohl mit Essig vor der Mahlzeit und oder etwas nach der Mahlzeit genossen thut wohl. — Gekochter Kohl dient mit Zusätzen vielfach als Arznei. — Als Speise für Kranke wird er erst eine Zeit lang in Wasser gelegt, dann in einem feinen tüchtig gekocht; darauf wird das Wasser abgeseigt, Olivenöl, etwas Salz, Kreuzkümmel [cuminum] und Mehl hinzugegeben und wieder tüchtig gekocht, u. s. w.

Colum. de r. r. 11, 3, 23 u. 24. [Brassica.]

Diosc. de m. m. 2, 146. Der Kohl [κράμβη] ist gesünder,

wenn er nur warm gemacht, als wenn er eigentlich gekocht oder gar zweimal gekocht wird. Er wird auch zu mancherlei Kuren verwendet.

Plin. 19, 8, 41.

Plin. 20, 9, 33 u. 34 u. 35. [Brassica.]

Athen., Deipn. 1, 61 (pag. 128); 9, 9; 9, 10 (p. 363, ed. Schweigh.). [Κράμβη.]

Galen. de alim. facult. 2, 44 (pag. 630, ed. Kühn).

Geopon. 12, 17. [Κράμβη.]

15) Keps,

Brassica Napus, Linné. — In Italien wild, ravizzone, rapaccione, napo silvestre, navone selvatico genannt; wird auch viel zur Delgewinnung gebaut. — Die alten Römer und Griechen haben die Pflanze entweder nicht kultiviert, oder von ähnlichen nicht bestimmt unterschieden.

16) Rohlrübe,

Brassica Napus Napobrassica. — Wird auf den rauheren Höhen Griechenlands gebaut; — in Nord-Italien wird sie nicht wenig gebaut und napo, navone, napone, navone domestico genannt.

Diosc. de m. m. 2, 136. Die Wurzel der Rohlrübe [βουριάς] ¹⁷⁰⁾ wird gekocht und gegessen, bläht aber und gibt wenig Nahrung. Man macht sie auch in Salzwasser ein.

Colum. de r. r. 2, 10, 23 u. 24; 12, 56. [Napus.]

Plin. 18, 13, 35. [Napus.] — Plin. 20, 4, 11. [Napus, bei den Griechen bunion und bunias.]

Athen., Deipn. 9, 8 (p. 361, ed. Schw.). [Βουριάς.]

17) Rübe

(Turnip), Brassica Rapa, Linné (Brassica campestris, Linné). — In Griechenland jetzt wenig gebaut, ράβας genannt; — in Nord-Italien viel für Menschen und Vieh gebaut; die Sorte mit dicker, runder Wurzel heißt rapa tonda, rapa domestica, rapa schiacciata, turnepi; die mit langer rapa longa.

Theophr., H. pl. 7, 2, 5. Rettig [ράγαρις] und Rübe

¹⁷⁰⁾ Hat ihren Namen βουριάς offenbar von βουρός, Anhöhe, denn sie ist die Rübe, welche vorzugsweise auf Höhen und rauhem, steinigem Boden kultiviert wird.

γογγυλῖς] werden den Winter über von den Gärtnern mit Erde bedeckt, wachsen auch unter dieser Decke, ohne Blätter zu treiben.

Theophr., H. pl. 7, 4, 3. Die Rübe [γογγυλῖς] liebt, wie der Kettig, kaltes Wetter, und man glaubt, daß sie dadurch nicht nur süßer werde, sondern auch eine dickere Wurzel und weniger Blätter treibe. Bei Südwind und warmer Luft schießt sie bald in den Stengel [ἐκκαυλεῖν].

Colum. de r. r. 2, 10, 22; 12, 56. Rüben [rapum] geben dem Menschen und dem Vieh Nahrung; besonders werden sie in Gallien in bedeutender Menge für das Vieh gebaut. — Um Rüben [rapum] und Rohlrüben [napus] einzumachen, verfährt man folgendermaßen: Von Rüben nimmt man die rundesten, reibt sie, schabt die Außenhaut ab, macht mit einem krummen Messer einen Kreuzschnitt, ohne die Rübe ganz durchzuschneiden, streut Salz, das nicht ganz fein ist, in die Schnitte, legt die Rüben in ein Gefäß, und läßt sie, mit ziemlich viel Salz bestreut, 3 Tage schweigen. Nach diesen 3 Tagen kostet man etwas Fleisch aus der Mitte, ob das Salz gehörig eingebrungen ist. Ist Dies der Fall, so nimmt man sie heraus, wäscht jede mit der Salzlake ab, legt alle Rüben in einen aus starken Weiden geflochtenen Korb, oben ein Bret auf sie und auf dieses schwere Gewichte. So läßt man sie einen Tag und eine Nacht trocknen. Darauf legt man sie in ein irdnes, ausgepöcktes Faß oder ein gläsernes Gefäß, und gießt so viel Senf und Essig auf, daß sie ganz gedeckt sind.

Rohlrüben [napus] können eben so eingemacht werden, und zwar ganz, wenn sie klein sind, eingeschnitten, wenn sie groß sind. — Rüben und Rohlrüben macht man jedoch nur ein, so lange sie zart sind, ehe sie Stamm und Blüthen treiben.

Diosc. de m. m. 2, 134. Die gekochte Rübe [γογγύλη] ist nahrhaft, bläht, macht ein wässeriges, schlaffes Fleisch. Man macht sie auch in Salzwasser ein, und braucht sie gegen einige Leiden.

Plin. 18, 13, 33 u. 34 u. 35; 20, 3, 9. [Rapum.]

Galen. de alim. facult. 2, 62. Die Rübe [γογγυλῖς] gibt sehr wenig Nahrung, und muß, wenn sie gut bekommen soll, zweimal gekocht sein.

Athenäus, Deipn. 9, 8 (pag. 360, ed. Schweigh.). Γογγυλίς.]

Pallad. de r. r. 13, 15. [Rapum.]

18) Kolla

(Kraut), *Brassica Eruca*, Linné. — In Griechenland wild und kultivirt, jetzt ἀζούματος, ἀρώματος und ῥόχα genannt; — in Nord-Italien hier und da wild oder verwildert, öfters in Gärten gezogen, eruca, ruca, ruchetta, ruchetta domestica genannt.

Theophr., H. pl. 1, 6, 6. [Εὔζωμον.]

Colum. de r. r. 10, v. 123. [Olus pullum]. — Colum. 12, 7, 1. [Olus atrum.]

Diosc. de m. m. 2, 169. Die Kolla [εὔζωμον] ist eine aufregende Speise; der Samen hat dieselben Eigenschaften, wird als Gewürz gebraucht, zu welchem Zweck man ihn auch mit Essig oder Milch knetet, in kleine Pasten formt, und so aufhebt. Die Pflanze wächst auch wild.

Plin. 19, 8, 44; 20, 13, 49. [Eruca.]

Galen. de alim. facult. 2, 53. [Εὔζωμον.]

Geopon. 12, 26. [Εὔζωμον.]

19) Senf,

α) Weißer Senf, *Sinapis alba*, Linné. — In Griechenland häufig, jetzt σίναπι, νάπι, ἀγριοβροῦβα; — in Italien hier und da wild, auf Felsen gebaut, jetzt senape bianca genannt. — β) Schwarzer Senf, *Sinapis nigra*, Linné. Ebenfalls in Italien heimisch und kultivirt, auch senape und senapa genannt.

Theophr., H. pl. 7, 1, 2. Der Senf [σίπιν] wird im Herbst gesät.

Nicand., Ther. v. 878. [Σίγητι.] — Alex., v. 533. [Σίγητι.]

Colum. de r. r. 11, 3, 29; 12, 57. Senf [sinapi] kann im Herbst und Frühling gesät werden. — Den Samen reinigt man sorgfältig, siebt ihn, wäscht ihn mit kaltem Wasser, läßt ihn noch 2 Stunden im Wasser, nimmt ihn mit den Händen heraus, drückt ihn mit den Händen aus, wirft ihn in einen neuen, wohl gereinigten Mörser, und stößt ihn klein. Darauf zieht man die ganze zerriebene Masse in der Mitte des Mörsers zusammen, drückt sie fest, legt einige glühende Kohlen darauf, gießt mit Soda versetztes Wasser darüber, wodurch der bittere Geschmack vertilgt wird, läßt sodann das Wasser wieder abfließen, gießt weißen, scharfen Essig zu, rührt die Masse um und seigt sie durch. Die so gewonnene Flüssigkeit ist vorzüglich zum Einmachen der Rüben dienlich.

Diosc. de m. m. 1, 47; 2, 183. Senfsöl [σινάπιον]

λαιον] bereitet man aus Senfsamen, die man fein zerreibt, eine Zeit lang in Wasser weicht, dann mit Olivenöl mischt, und dieses wieder durch Pressen absondert. Man reibt es in schmerzende Stellen ein. — Der Senf [σίναπι] heißt auch Ραπυ [ράπυ], und ist am besten, wenn er nicht zu trocken, dabei voll, inwendig grün und wie saftig ist. Er erwärmt, und zieht, wenn er gegessen wird, den Schleim an sich. Gepülvert und an die Nase gebracht erregt er Niesen. Er wird äußerlich als Reizmittel verwendet, und auch innerlich gebraucht.

Plin. 19, 8, 54; 20, 22, 87. [Sinapi.]

Pallad. de r. r. 8, 9. Zum Gebrauche pülvert man den Senfsamen [sinapis semen], mischt ihn mit Honig, Olivenöl und Essig.

Pallad. de r. r. 11, 11, 2. Im Oktober wird der Senf [sinapis] gesät, und zwar am besten in gepflügten, lockeren Boden, obgleich er auch mit andrem vorlieb nimmt. Man muß ihn so behandeln, daß er staubig wird, denn so gedeiht er am besten, auch liebt er die Feuchtigkeit. Derjenige, welcher der Aussaat wegen gebaut wird, bleibt stehn, wo er gesät ist; der zur Speise bestimmte wird stärker, wenn man ihn versetzt. Alter Senfsamen taugt weder zur Aussaat, noch zu andrem Gebrauch. Ist der Samen inwendig grün, so ist er noch frisch und gut; ist er inwendig weiß, so ist er auch zu alt.

Athen., Deipn. 9, 2 (pag. 352, ed. Schweigh.). [Σίναπι, σίνηπυ, ράπυ.]

20) Rettig und Radieschen,

Raphanus sativus, Linné. — In Griechenland gibt es, wie Fraas beobachtet, wilde Radieschen, jetzt ἄγρια ραπάνια genannt; kultivirt werden lange Radieschen und Sommer-Rettige, ραπάνια. — In Italien kommen beide nicht wild vor, werden aber in Gärten als Gemüse gezogen, die Rettige radice, rafano, ramoraccio, ramolaccio, die Radieschen radicine genannt. — Auch der Del-Rettig mit kleiner Wurzel, aber ölreichen Samen wird auf Aedern gezogen, um Del aus den Samen zu schlagen, und trägt den Namen rafano oleifero, rafano della China.

Theophr., H. pl. 7, 2, 5; 7, 4, 1 u. 2. Es gibt verschiedene Sorten von Rettig [ράφανις] und Rohl [ράφανος]. Der korinthische Rettig wächst am stärksten und bildet seine Wurzelmasse über der Erde aus, nicht wie die übrigen abwärts. Der liothaische, welcher auch thracischer heißt, ist am unempfindlichsten gegen die

Winterkälte. Der böotische schmeckt am besten, ist rund, der theonäische dagegen lang. Je glatter die Blätter, desto lieblicher ist der Geschmack; je rauher die Blätter, desto schärfer der Geschmack.

Colum. de r. r. 11, 3, 16 u. 18 u. 59. [Radix, raphanus.]

Diosc. de m. m. 1, 45; 2, 137. Aus den Samen des Rettigs wird Rettigöl [ῥαφανιον ἐλαιον] bereitet, und von den Aegyptiern auch gegessen. — Der Rettig [ῥαφανις] selbst schmeckt gut, ist aber schwer zu verdauen und bläht. Er dient auch, so wie sein Samen, als Arznei.

Plin. 15, 7, 7. In Aegypten baut man den Rettig, um aus den Samen Del zu gewinnen.

Plin. 19, 5, 26; 20, 4, 13. [Raphanus.]

Galen. de alim. facult. 2, 70 (p. 656, ed. Kühn). Den Rettig [ῥαφανις] verzehrt man roh mit Salz oder Essig. Arme Leute kochen auch den Stamm und die Blätter.

Pallad. de r. r. 9, 5. Ende August säet man Rettige [radix], die im Winter gegessen werden sollen. Sie lieben einen fetten, lockren, tüchtig gegrabenen Boden, und scheuen Tuff und Kiesel. Sie stehen gern da, wo Nebel häufig sind. Man legt die Samen fern von einander, nach einem frischen Regen, oder begießt ~~oder~~ bewässert sie. Mist gibt man ihnen nicht; dagegen düngt man sie mit Spreu. Sie bekommen einen besseren Geschmack, wenn man sie öfters mit Salzwasser besprengt. Die Samen sammelt man von solchen, die weniger scharf schmecken.

Geopon. 12, 22. [Ραφανις.]

21) Aleppische Erucaria

(Orientalische Kresse), Erucaria aleppica, Gärtner (Bunias myagroides, Linné, Condolocarpus laevigatus, Willd.). — Wächst in Aegypten, Syrien, Klein-Asien, und häufig in Griechenland, woselbst sie jetzt noch κάρδαμον und κάρδαμα heißt. (Siehe Fraas, Synops. p. 124.)

Xenophon, Cyri päd. 1, 2, 11. Was die Perser zum Brode essen, besteht entweder aus dem Fleische selbsterlegten Wildes, oder, wenn dieses fehlt, bloß aus Kardamon [κάρδαμον]; ihr Getränk besteht aus Wasser, und alles Das schmeckt ihnen gut, weil sie nur essen, wenn sie Hunger, und trinken, wenn sie Durst haben.

Diosc. de m. m. 2, 184. Das beste Kardamon [καρ-
μον] ist das babylonische. Ueberall hat aber der Samen dieser
Pflanze die Eigenschaft, daß er scharf ist, erhitzt, dem Magen nicht
t bekommt, die Eingeweidewürmer tödtet, u. s. w. Das Kraut
bst hat dieselben Eigenschaften, aber schwächer.

Appulejus, H. 20. [Cardamum.]

Geopon. 12, 27. [Κάρδαμον.]

Anmerkung. Das nasturtium des Plin. 19, 8, 44 und
1, 13, 50 ist vom Kardamon des Dioscorides nicht verschieden,
thält aber gewiß auch die Garten-Kresse, Lepidium sativum,
nné, worauf sich namentlich die Angabe bezieht, daß es 2 Arten
n Nasturtium gebe.

I. Familie Rapper-Pflanzen, Rapparideen.

1) Rapper,

capparis spinosa, Linné. — In Griechenland zwischen Stei-
n, auf Felsen, auf trocknen Aedern häufig, die Pflanze jetzt καππα-
ί, die Frucht κάππαρα genannt; in Italien namentlich gern auf
en Mauern wild, auch auf solchen absichtlich gepflanzt. Man macht
wohl die Blüthenknospen als die Früchte zur Speise ein. Der
me der Pflanze ist jetzt cappero.

Theophr., H. pl. 1, 3, 6; 6, 4, 1. Die Rapper [κάπ-
ρις] ist der Verbesserung durch Kultur nicht fähig. — Sie hat
ornen an Stamm und Blättern.

Colum. de r. r. 6, 30, 10; 10, v. 118; 11, 3, 17 u. 54.
e Wurzel der Rapper [capparis] dient als Vieharznei. — Man
in die Pflanze zu Anfang Aprils säen. — In mehreren Provinzen
chst sie auf Aedern von selbst. Will man sie aber da ansäen, wo
fehlt, so muß man trocknen Boden wählen. Diesen umgibt man
cher mit einem schmalen Graben, der mit Steinen und Kalk ge-
It ist u. s. w.

Diosc. de m. m. 2, 204. Die Rapper [κάππαρις] ist
e kleiner, dorniger Strauch, der sich rings auf dem Boden aus-
eitet. Die Dornen sind krumm, die Blätter rundlich; er trägt
üchte ¹⁷¹⁾, die aussehen wie Oliven, und, wenn sie sich öffnen, eine
iße Blume geben. Ist diese abgefallen, so bleibt etwas stehn, das

¹⁷¹⁾ Blüthenknospen.

ausieht wie eine lange Eichel, und kleine, rothe Samen enthält. Die Wurzeln sind holzig, groß und zahlreich. Die Pflanze wächst vorzugsweis an rauen Stellen. Stamm und Frucht werden als Speise eingemacht, sind roh schwer zu verdauen, gekocht besser. Sie dienen auch als Arznei.

Plin. 13, 23, 44; 15, 28, 35, §. 117; 19, 8, 48; 20, 15, 59. Die ausländische Kapper [cappari] taugt nicht zu Speise; die italiänische ist besser. Man säet sie an trocknen Stellen, umzieht sie mit einem Graben, der mit Steinen gefüllt ist, damit sie sich nicht über diesen hinaus verbreitet. Sie blüht im Sommer, blüht bis zum Untergang der Vergilien, liebt sandigen Boden.

Galen. de alim. facult. 2, 34. [Κάππαρις.]

Pallad. de r. r. 10, 14, 2. [Capparis.]

m. Familie Reseda-Pflanzen, Resedeen.

1) Gattung Reseda,

Reseda, Linné. — Sprengel bezieht das große und kleine Escamoeides [σησαμοειδές] des Diosc. 150 u. 151 auf Arten der Gattung Reseda, L. — Es wachsen deren ziemlich viele in Griechenland und Italien; auch das Phyteuma [φύτευμα] des Diosc. 4, 128 hält er für eine Reseda-Art.

n. Familie Seerosen-Pflanzen, Nymphaeaceen.

1) Weiße Seerose,

Nymphaea alba, Linné. — In Griechenland nicht selten, jetzt νεροκολοκυθιά; — in Nord-Italien häufig, jetzt ninfea, ninfea bianca, carfano femina genannt.

Theophr., H. pl. 4, 10, 3. Die Weiße Seerose [σιδη] wächst im Orchomenischen See, hat eine Blume wie der Mohn [μήκων], doch ist ihre Frucht verhältnißmäßig größer, so groß wie ein Apfel. Sie wird von weißen Häuten umgeben, um welche auswendig krautartige Blätter stehn, wie die Kelchblätter bei der Rose. Im Innern der Frucht liegen rothe Samen, die an Gestalt den Samen des Granatbaums [ρόα]¹⁷²⁾ nicht ähnlich, sondern rund, und nicht viel größer als die des Hirsen [κέρκος] sind. Sie ent-

¹⁷²⁾ Dieser Baum heißt auch σιδη.

halten wäſſerigen Saft. Blume und Blatt ſchwimmen auf dem Waſſer; die Frucht ſoll ſich aber, ſobald die Blüthe verwelkt iſt, mehr unter Waſſer ſenken, zuletzt aber bis an's Land reichen und da die Samen auſſchütten ¹⁷³).

Theophr., H. pl. 9, 13, 1. [*Nymphaea*, bei den Böotiern *μαδωνάις*, auch *μαδωνία* geſchrieben.]

Diosc. de m. m. 3, 138. Die Weiße Seerofe [*Nymphaea*] wächst in Sümpfen und ſtehendem Waſſer, hat Blätter wie die *Nelumbo* [*κισσώριον*] ¹⁷⁴), jedoch kleiner und länglicher; es kommen mehrere aus derſelben Wurzel, und manche ſteigen über die Waſſerfläche empor, andre nicht. Die Blüthe iſt weiß, einer Lilie ähnlich, in der Mitte ſafrangelb. Iſt ſie abgeblüht, ſo bleibt etwas zurück, das einem Mohnkopf ähnlich ſieht und ſchwarz iſt; darin ſteht der ſchwarze, breite, dichte Samen, der gekaut klebrig erſcheint. Der Stamm iſt glatt, nicht dick, ſchwarz, wie bei der *Nelumbo*. Die Wurzel iſt ſchwarz, rauh, keulenförmig. Man ſammelt ſie im Herbfte, trodnet ſie, und verwendet ſie, wie auch die Samen, zu Arznei.

Plin. 25, 7, 37. Die *Nymphäa* [*Nymphäa*] ſoll aus einer Nymphe entſtanden ſein, welche aus eiferſüchtiger Liebe zum Herkules ſtarb, weßwegen die Pflanze auch *Heraclaeos* heißt. Sie wird auch *Ropalon* genannt, weil ihre Wurzeln keulenförmig ſind. Die Böotier nennen ſie *Madon* und eſſen den Samen.

2) Blaue Seerofe,

Nymphäa cörulea, Sav. — Hat blaue Blüthen, eßbare Samen, wächst im Nil.

Athen., Deipn. 15, 21 (pag. 467, ed. Schweigh.). Der *Lotos* im Nil, welcher blaue Blumen trägt [*κυανέαν ἔχων τὴν ποιάν*], wird nebf dem *Lotos*, der roſafarbige Blüthen hat, zu Kränzen verwendet.

3) Gelbe Seerofe,

Nymphäa lutea, Linné (*Nuphar luteum*, Dec.). — Sibthorp ſah ſie in Theſſalien gefunden, wo ſie *νούφαρα* und *νινούφαρο* heißt; — in ganz Nord-Italien iſt ſie häufig, heißt jetzt *ninfea*, *infea gialla*, *nannunfero*, *carfano maschio*.

¹⁷³) Die Frucht der *Nymphäa alba* verſenkt ſich unter Waſſer, wächst aber nicht dem Lande zu. — ¹⁷⁴) *Nymphäa Nelumbo*, Linné.

Diosc. de m. m. 3, 139. Es gibt auch eine *Nymphäa* [*νυμφαία*], deren Blätter wie bei der weißen gestaltet, deren Wurzeln aber weiß und rauh, deren Blüten gelb, glänzend und wie Rosen sind. Man findet sie in Thessalien am Flusse Peneos.

Plin. 25, 7, 37. [*Nymphäa capite luteo.*]

4) Lotos-Seerose,

Nymphäa Lotos, Linné. — Wächst im Nil.

Herodotus 2, 92. Im Nil wachsen, wenn er die Felder überschwemmt, viele Lilien [*κρίνον*], welche die Aegyptier Lotos [*λωτὸς*] nennen. Diese sammeln die Leute, dörren sie an der Sonne, zerschneiden das mohnkopfartige Ding, welches in der Blüte steht, und backen mit Hülfe des Feuers Brod daraus. Auch die Wurzel ist essbar und schmeckt nicht übel; sie ist rundlich und von der Größe einer Quitte.

Theophr., H. pl. 4, 8, 9. Der Lotos [*λωτὸς*] wächst in Aegypten auf den Feldern, wenn sie der Nil überschwemmt. Sein Stamm ist wie der der *Nelumbo* [*κλύμας*], auch die schirmähnlichen Blätter [*πέτασος*] sind fast eben so, jedoch kleiner und schmäler. Die Blume [*λωτὸς*] sitzt eben so auf dem Stamme wie bei der *Nelumbo*; sie ist weiß und die Blumenblätter sind so schmal wie die der Lilie, liegen aber dicht gedrängt und zahlreich auf einander. Bei Sonnenuntergang schließt sich die Blüte und verbirgt die Frucht. Mit Sonnenaufgang tritt sie wieder über das Wasser und öffnet sich. Dies wiederholt sie, bis die Frucht reif ist und die Blumenblätter abgefallen sind. Die Frucht [*κωδύνα*] ist so groß wie der größte Mohnkopf und eben so in Fächer [*κατατομή*] getheilt. In diesen liegt der Samen dicht und sieht aus wie Hirsen [*κέρχρος*]. Im Euphrat soll Frucht und Blüte von Abend bis Mitternacht so tief untertauchen, daß man sie nicht mit der Hand erreichen kann. Mit anbrechender Morgendämmerung sollen sie wieder aufwärts steigen, so daß bei Sonnenaufgang die Blüte über dem Wasser steht und sich öffnet. Die Aegyptier legen die Früchte in Haufen zusammen, und lassen sie liegen, bis die Schale gefault ist, worauf die Samen herausgenommen werden. Diese trocknet und stößt man sodann und bäckt Brod daraus. — Die Wurzel des Lotos heißt *Korsion* [*κόρσιον*], ist rund, so groß wie eine Quitte, hat eine schwärzliche Rinde wie die Kastanie [*κασταναικὸν κάρυον*]; das Innere ist weiß; gelocht

er gebraten wird es wie Eidotter und ist sehr wohlschmeckend. Man
 n sie auch roh essen.

Diodorus Siculus 1, 10 u. 34 u. 43. In Aegypten
 ichst der Lotos, aus welchem die Einwohner Brod machen. Den
 enuß eßbarer Früchte und namentlich des Lotos haben sie, nach
 er Behauptung, von der Isis oder von dem alten Könige Menas
 lernt.

Diosc. de m. m. 4, 112. [*Λωτὸς ὁ ἐν Αἰγύπτῳ.*]

Plin. 13, 17 u. 18, 32. Lotos im Nil und Euphrat.

Plin. 22, 21, 28. [Lotometra.]

Athen., Deipn. 15, 21 ¹⁷⁵).

5) Nelumbo,

ymphäa Nelumbo, Linné (Nelumbium speciosum, W.). —
 1 den Gewässern Süd-Asiens, wird namentlich in China der mehrl-
 ichen Wurzel und der wohlschmeckenden Samen wegen viel gezogen.
 (siehe Zeyß, Geschichte der Pflanzenwanderung.) Wuchs früher-
 n auch im Nil.

Herodot. 2, 92. Außer dem Lotos haben die Aegyptier
 noch andre im Wasser wachsende Lilien, deren Frucht einer
 Wespennabe gleicht, worin Samen, so groß wie Olivenkerne, in
 Länge sitzen; man ißt sie frisch und gedörret.

Theophr., H. pl. 4, 8, 7. Die Nelumbo [*κνάμος*] wächst
 Sümpfen und stehenden Wassern Aegyptens; ihre Stämme wer-
 n bis 4 Ellen lang, fingersdick, sind knotenlos, haben aber inwen-
 3 Scheidewände, welche quer durchgehn. Auf den Stämmen stehn
 2 Fruchtköpfe; sie sehn aus wie runde Wespennester, und tragen
 jeder Zelle eine Bohne [*κνάμος*], die ein wenig hervorragt. Es
 id in der Regel dreißig Bohnen vorhanden. Die Blume ist dop-
 lt so groß als eine Mohnblume, und tief-rosa gefärbt. Die Frucht
 ht über der Wasserfläche. Neben den Früchten kommen große
 lätter hervor, wie breitkrepfige Hüte; ihre Stiele sehn aus wie
 2 der Früchte. Die Wurzel ist dicker als das dickste Schilf, und
 t eben solche Scheidewände wie der Stamm. Sie wird roh, ge-
 cht und geröstet verzehrt. Die Pflanze wächst häufig wild, wird
 er auch gesät, indem man deren Samen in Thon wickelt und mit

¹⁷⁵) Siehe S. 166 unsres Buches.

diesem in's Wasser senkt. Wo die Pflanze einmal steht, da dauert sie sehr lange. Die Wurzel ist stark, der Schilfwurzel ähnlich, aber bornig. Deswegen vermeidet sie das Krokodil, weil es fürchtet, seine Augen an den Dornen zu verletzen. Die Pflanze wächst auch in Syrien und Cilicien, trägt dort aber keine reifen Früchte. Sie wächst auch bei Torone in Chalcidice in einem mäßig großen See, und dort bringt ihre Frucht zur Reife [*πέττειν καὶ τελοκαρπεῖν*].

Diodorus Siculus 1, 10; 1, 34. [*Κύαμος αἰγύπτιος*].

Strabo 17, 1. Die Nelumbo [*κύαμος αἰγύπτιος*] wird etwa 10 Fuß hoch, trägt überall Blätter und Blüten, und hat Samen, die unsren Buschbohnen ähnlich, aber an Größe und Geschmack von ihnen verschieden sind. Will man zum Vergnügen in einem Nelumbo-Walde schmausen, so fährt man mit Rähnen hinein, und läßt sich von den Blättern beschatten. Diese sind sehr groß, haben auch eine Vertiefung, die man als Trinkgefäß oder Schüssel benutzen kann. Die Landleute haben auf diese Weise viel Gewinn von den Blättern.

Diosc. de m. m. 2, 128. Die Nelumbo [*αἰγύπτιος κύαμος*], welche auch Pontikos heißt, wächst in Aegypten in reicher Fülle, findet sich aber auch in Asien und Cilicien in stehenden Wasser. Der Samen wird auch Ciborion und Cibotion genannt; die Wurzel heißt Kolofasia, und wird gegessen; auch die Samen sind essbar.

Athen., Deipn. 3, 1 (p. 284, ed. Schweigh.). Die Frucht der Nelumbo [*κύαμος αἰγύπτιος*] heißt Ciborion, die Wurzel Kolofasion; beide sind essbar.

o. Familie Ciströschchen-Pflanzen, Cisteen.

1) Gattung Ciströschchen,

Cistus, Linné. — Mehrere in Griechenland heimische Arten werden jetzt noch daselbst *κίσταρι* genannt; — in Italien sind viele Arten heimisch; ihr gemeinschaftlicher Name ist *cisto*. — Der auf Kreta wachsende Cistus creticus gibt vorzugsweis das unter dem Namen Labanum in Handel kommende Harz.

Herodot. 3, 112. Das Labanon [*λήδανον*], welches die Araber Labanon nennen, hat eine ganz wunderbare Herkunft; es findet sich nämlich in den Wärten der Ziegenböcke, woselbst es wie

Harz aus Holze hervorschwigt. Es wird zu vielen Salben und von den Arabern vorzugsweis zum Räuchern verwendet ¹⁷⁶⁾.

Theophr., H. pl. 6, 2, 1. [*Κίσθος*, auch *κιστός* geschrieben.]

Diosc. de m. m. 1, 126. Das Giströschchen [*κίστος*] heißt auch Citharon und Cissaron, ist ein Strauch, der an felsigen Orten wächst, ist ästig, nicht hoch, hat viele runde, haarige Blätter. Die Blüthen der männlichen Art sind roth, die der weiblichen weiß. Die Pflanzen dienen als Arznei.

Diosc. de m. m. 1, 128. Es gibt auch eine Art Giströschchen [*κίστος*], welches Ledon [*λῆδον*] heißt, ein Strauch, der eben so wächst wie die andren Giströschchen. Von ihm kommt der Stoff, welchen man Labanum [*λάβανον*] nennt. Dieser klebt sich an die Härte und Schenkel weibender Ziegen, wird von da gesammelt, gereinigt und in Form von Bröckchen gebracht. Andre sammeln das Labanum auch geradezu von den Sträuchen. Das beste ist wohlriehend, grünlich, wird leicht weich, fühlt sich fettig an, ist harzig, rein von Sand und Schmutz. Solches wird auf Cypern gewonnen; das arabische und libysche ist geringer. Es wird innerlich und äußerlich gegen einige Uebel angewandt.

Plin. 12, 17, 37. Das beste Labanum [ladanum] wird auf Cypern gesammelt. Manche nennen es auch Ledanum, und die Pflanze, von der es kommt, Leda.

Plin. 24, 10, 48; 26, 8, 30. Außer dem Labanon, welches auf Cypern von der Pflanze Ledon gesammelt wird, kommt auch welches aus Arabien, ferner aus Syrien und Afrika eine Sorte, welche auch toxicon heißt; es wird gewonnen, indem man Bogen-sehnen über die Büsche hinzieht.

p. Familie Veilchen-Pflanzen, Violeen.

1) Wohlriechendes Veilchen,

Viola odorata, Linné. — In Griechenland wild nicht häufig, in Gärten kultivirt sehr üppig, jetzt *βιολέτα*; — in Italien sehr häufig wild und in Gärten, jetzt *viola*, *viola mammola*, auch bloß *mammola*, *mammoletta* genannt.

¹⁷⁶⁾ Aus den Härten der Böcke schwigt es nicht, sondern klebt an ihnen fest, während sie von den Giströschchen fressen.

Homer., Odyss. 5, v. 72; Hymn. in Cererem, v. 6. [*Ἰον*.]

Pindar., Olympion. 6, 55. [*Ἰον*.]

Aristophanes, Acharn. v. 637. Früher nannte man die Athenienser weilchenbetränzt [*ῥοστέφανος*].

Theophr., H. pl. 6, 6, 7; 6, 8, 2. Das Weilchen [*μέλαν Ἰον*] unterscheidet sich in vieler Hinsicht von der Leukoie [*λευκὸν Ἰον*]. Die Weilchenpflanze [*ἰωνία*] hat breite, fleischige, an der Erde liegende Blätter und viele Wurzeln. — Das Weilchen blüht, wenn es gut gepflegt wird, das ganze Jahr hindurch.

Varro de r. r. 1, 35, 1. Weilchenbeet [*violarium*].

Virgil., Georg. 4, v. 32. Die Weilchenbeete [*violarium*] müssen naß gehalten werden.

Colum. de arbor. 30. Weilchen [*viola*] werden auf gut gedüngtem und gegrabenem Boden gezogen. Man setzt Pflanzen vom letzten Jahre in fußweite Gruben vor Anfang März. Uebrigens säet man den Weilchensamen entweder im Frühjahr oder im Herbst.

Diosc. de m. m. 4, 120. Das Weilchen [*Ἰον πορφυροῦν*] hat Blätter, die kleiner sind als die des Ephrau, auch dünner und dunkler, übrigens fast eben so. Aus der Mitte der Wurzel kommt ein Stämmchen [*καυλίον*], auf welchem ein sehr wohlriechendes Blümchen [*ἀνθήλιον σφόδρα εὐώδες*] sitzt, das purpurfarbig ist. Es wächst an schattigen, rauhen Stellen, und dient als Heilmittel.

Plin. 21, 6, 14; 21, 19, 76. Das Weilchen [*viola purpurea*] wächst an sonnigen und magren Stellen wild, wird aber auch in Gärten aus Pflanzen gezogen. Man setzt Weilchenkränze als Schutzmittel gegen Kausch und Schwere des Kopfes auf, u. s. w.

Aelius Lampridius de Heliogabalo 21. Kaiser Heliogabal ließ mannichmal zum Spaß über Gäste, die bei ihm schmauseten, Weilchen [*viola*] und andre Blumen in solcher Menge schütten, daß mehrere sich aus der Masse nicht herausarbeiten konnten und ersticken.

Geopon. 11, 22. Das Weilchen hat seinen Namen Ion daher bekommen, daß die Erde es zu Ehren der vom Jupiter geliebten Jungfrau Io erschaffen hat.

q. Familie Portulak-Pflanzen, Portulaceen.

1) Portulak,

Portulaca oleracea, Linné. — In Griechenland häufig wild,

heißt ἀνδράκλα und γλυστροίδα; — in ganz Italien wild, hier und da auch kultivirt, jetzt porcellana genannt.

Diosc. de m. m. 2, 150. Der Portulak [ἀνδράχνη] wird als Speise genossen, und gegen allerlei Uebel gebraucht.

Galen. de alim. facult. 2, 46 (pag. 634, ed. Kühn). [Ἀνδράχνη.]

Geopon. var. locis. [Ἀνδράχνη.]

r. Familie Nelken-Pflanzen, Caryophyllen.

1) Paronychia,

Paronychia serpyllifolia, Decandolle. — In Griechenland häufig, jetzt βραχόφιλος.

Diosc. de m. m. 4, 54. [Παρωνυχία.]

2) Holosteum,

Holosteum umbellatum, Linné. — Auf das holosteum des Diosc. 4, 11 und Plin. 27, 10, 65, hat Tabernämontanus und auch ihm Linné die Pflanze bezogen, welche diesen Namen jetzt trägt. Sie wächst hier und da in Nord-Italien.

3) Gattung Nelfe,

Dianthus, Linné. — Das Diosanthos [Ἀνθὸς ἄνθος], welches Theophr. 6, 6, 2 als eine zu Kränzen beliebte Blume nennt, und welches bei Athen. 15, 31 in einem Fragment des Nikander als wohlriechend bezeichnet wird [εὐώδες Ἀνθὸς ἄνθος], ist wohl eine Nelfenart. — In Griechenland heißen die Nelken jetzt γαρύφαλα, — in Italien garofano, garofolini und viola. — Die Gartennelfe, D. Caryophyllus, L., wächst in Nord-Italien häufig wild, wird auch in vielen Sorten kultivirt. — Auch viele andre Arten der Gattung Dianthus, L., wachsen in Süd-Europa wild.

4) Seifenkraut,

Saponaria officinalis, Linné. — An manchen Orten Griechenlands häufig; die Wurzel dient daselbst noch allgemein zum Waschen, die Pflanze heißt jetzt καλοστρούθι und σαπουνόχορτον (s. Fraas, Synopsis, p. 107). — In ganz Italien ist das Seifenkraut nicht selten, heißt saponaria, und die Wurzel dient ebenfalls statt Seife.

Theophr., II. pl. 6, 8, 3. Das Seifenkraut [στρουθίον] hat eine schöne, aber geruchlose Blume.

die man in Stücke schneidet und zum Waschen der Hände
welche dadurch außerordentlich weiß und weich wird. —
sie eigens zu diesem Zwecke, u. s. w.¹⁷⁷⁾

5) Gartenrabe,

Agrostemma coronaria, Linné (*Lychnis coronaria*)
Häufig in Thracien, Macebonien, Bithynien; — in
Italien hier und da wild, *coronaria*, *cotonella*; auch ge-
ten und dann *veludini* genannt.

Diosc. de m. m. 3, 104. Die Blume der *Ἰ*
[*λυχνίς στεφανωματική*] ist der der *λευκοίον*
purpurroth; sie wird zu Kränzen gebraucht.

Plin. 21, 11, 39. [*Lychnis*.]

6) Kornrabe,

Agrostemma Githago, Linné (*Lychnis Githago*),
In Griechenland selten, *γόγγολι* und *κώκαλι* ge-
ganzt Italien sehr häufig, *gettajone*, *gettone*.

Diosc. de m. m. 3, 105. [*Λυχνίς ἀγρία*.]

7) Gattung *Silene*,

Silene, Linné. — Die Arten dieser Gattung sind in
Italien und Griechenland zahlreich heimisch. — Den *Περὶ*
μήκων Ἡρακλεία, hält Lobelius für *Silene infl*
(*Cucubalus Behen*, Linné), und eben so *μήκων ὁ*
Ἡρακλεία des Diosc. 4, 67. — Das *ὠκυμοειδές* des

8. Familie Malven-Pflanzen, Malvaceen.

1) Baum-Lavatera,

lavatera arborea, Linné. — In Griechenland wild, auch in Gärten zur Zierde, jetzt δενδρομολόχα.

Theophr., H. pl. 1, 3, 2. [Μαλάχη δενδρώδης.]

Plin. 19, 4, 22. [Malva in Arabia septimo mense ar-
rescens ¹⁷⁸⁾.]

Geopon. 15, 5, 4. [Λενδρομαλάχη.]

2) Gemeine Althee,

Althaea officinalis, Linné. — In Griechenland häufig wild, jetzt νερομολόχα; — in ganz Italien häufig, jetzt altea, buono-sco, bismalva genannt.

Theophr., H. pl. 9, 15, 5. [Ἀλθαία, μαλάχη ἀγρία.]

Virgil., Eclog. 2, v. 30; 10, v. 71. [Hibiscus.]

Diosc. de m. m. 3, 153. Die Althaea [Ἀλθαία] heißt auch Hibiskus und Althionon. Sie ist eine Art wilder Malve [μαλάχη]; ihre Blätter sind rund, flaumig; die Blüthe ist rosa, der Stamm 2 Ellen hoch, die Wurzel schleimig, inwendig weiß. Die Pflanze leistet innerlich und äußerlich angewendet gegen mancherlei sehr treffliche Dienste, und heißt eben deswegen Althaea ¹⁷⁹⁾.

Plin. 20, 4, 14. [Hibiscum, moloche agria, πλειστολοχεία.]

Plin. 20, 21, 84. [Althaea.]

3) Hanf-Althee,

Althaea cannabina, Linné. — In Griechenland nicht sehr häufig; — in Nord-Italien nicht selten, daselbst noch wilder an, canape selvatico, canapa selvatica genannt.

Diosc. de m. m. 3, 156. Die Hanf-Althee [κάνναβις ῥαία] heißt auch Hydrastina, bei den Römern Terminalis, u. s. w.

4) Malope,

Malope malacoides, Linné. — In Griechenland wild.

Diosc. de m. m. 3, 154. [Ἀλκία.]

Plin. 27, 4, 6. [Alcea.]

¹⁷⁸⁾ Was die gleich darauf von Plinius genannte mauretanische Malve, läßt sich nicht sagen. — ¹⁷⁹⁾ Ἀλθεῖν, ἀλθαίνειν, heilen.

5) Malve,

Malva, Linné. — Es kommen hier nur 2 Arten in Betracht:

a) Die Roß-Malve, *Malva sylvestris*, L., in Griechenland häufig, noch jetzt als Esswaare beliebt und *μολόχα*, *μαλόχα* genannt; in Italien ebenfalls überall, jetzt *malva*, *malva selvatica*, als Arznei in Gebrauch, als Esswaare vielleicht nicht mehr. — β) Gemeine Malve, *Malva rotundifolia*, L. (*M. vulgaris*, Fries). In Griechenland eben so häufig wie die Roß-Malve, jetzt *ἄρα* *μολόχα* genannt; in Italien weniger häufig als jene, jetzt *malva* genannt und als Heilmittel in Gebrauch.

Homer., *Batrachom.* v. 161. [*Μαλάχη*.]

Hesiod., *Opera et dies*, v. 41. Die Malve [*μαλάχη*] ist essbar.

Hippocrates de morb. mul., pag. 715, ed. Kühn [*Μαλάχη ἄγριη*.]

Theophr., *H. pl.* 7, 8. Der Stamm der Malve [*μαλάχη*] liegt an der Erde ¹⁸⁰⁾.

Colum. de r. r. 10, v. 247. [*Moloché*.]

Diosc. de m. m. 2, 144. Die im Garten gezogene Malve [*μαλάχη*] faßt sich besser zur Speise als die wilde. Man braucht auch die Pflanze innerlich und äußerlich als Heilmittel.

Plin. 20, 21, 84. [*Malva*.]

Galenus de alim. facult. 2, 42. [*Μαλάχη*.]

Athen., *Deipn.* 2, 52. Die Malve [*μαλάχη*], welche schon Hesiodus als Nahrungsmittel erwähnt, heißt auch Moloché, und Phaniass sagt, daß die Scheiben, welche ihre Samen bilden, Kuchen [*πλακοῦς*] heißen.

Pallad. de r. r. 11, 11, 3; 3, 24, 9. Im Oktober sät man die Malve [*malva*]; sie wird dann durch den hereinbrechenden Winter an zu starkem Wachsthum gehindert. Sie liebt einen fetten, feuchten, gedüngten Boden. Haben die Pflänzchen 4 bis 5 Blätter, so versetzt man sie, denn ist sie größer, so wächst sie nicht leicht an. Sie schmeckt übrigens besser, wenn sie nicht versetzt wird. Man kann sie dadurch zwingen, daß sie nicht schnell hoch emporstiebt, daß man auf ihre Spitze ein Steinchen oder Erbkümpchen legt. Sie gedeiht am besten, wenn sie fleißig behackt wird, wobei man aber

¹⁸⁰⁾ Hier ist *Malva rotundifolia*, Linné, gemeint.

hre Wurzeln nicht berühren darf. Schlingt man beim Versetzen an
er Wurzel einen Knoten, so wächst dann die Pflanze nur in die
Breite [planta sessilis fiet]. — Man kann die Malve auch im
Februar säen.

Geopon. 12, 12. [Μαλάχη.]

6) Baumwolle.

a) Gemeine Baumwolle, *Gossypium herbaceum*, L.
Wird in heißen Gegenden 3 Jahre lang benutzt, ist aber in solchen,
deren Winter Frost hat, nur einjährig. Wolle weiß.

β) Nanling-Baumwolle, *Gossypium religiosum*, L.
hat gelbe Wolle.

Die Gemeine Baumwolle, in Süd-Asien heimisch, wird
seit der Zeit der byzantinischen Kaiser in Klein-Asien und Grie-
chenland gebaut, jetzt auch an der Südspitze Italiens, in Sici-
lien, Süd-Spanien.

Herodot. 2, 86. Haben die Aegyptier die Leiche gehörig
ambalsamirt, so umwickeln sie dieselbe mit Streifen von baumwoll-
nem Zeug [σινδῶν βυσσίνη].

Herodot. 3, 106; 7, 65. In Indien gibt es wilde Bäume,
welche als Frucht eine Wolle [εἶριον] tragen, die an Schönheit und
Menge die Schafwolle übertrifft. Die Indier machen aus dieser Wolle
ihre Kleider.

Herodot. 7, 181. Als die Perser ein äginetisches Schiff
überfuhren, wehrte sich ein Mann so tapfer und so lange, bis er ganz
erschöpft niedersank. Die Perser hielten ihn wegen seiner Tapferkeit
in Ehren, pflegten seine Wunden mit Myrrhen und verbanden sie
mit baumwollnem Zeug [σινδῶν βυσσίνη].

Theophr., H. pl. 4, 7, 7. Auf der Insel Tylos im Ara-
bischen Meerbusen sollen viele Baumwollendäume [δένδρον
ριοφόρον] stehn, deren Blätter wie Weinblätter, jedoch kleiner sind.
Statt der Früchte tragen sie geschlossene Behälter von Apfelgröße.
Wird ein solcher reif, so nimmt man die darin befindliche Wolle
heraus und webt aus ihr sowohl geringe als auch sehr kostbare Gewänder.
Solche Bäume wachsen auch in Indien und Arabien.

Virgil., Georgic. 2, v. 120. Im Negerlande gibt es
Bäume, die weiche, weiße Wolle tragen.

Strabo 15, 1. In Indien soll auf einigen Pflanzen Wolle

wachsen, woraus, wie Nearchus sagt, Kleider gewebt werden. Die Macedonier brauchten sie zum Ausstopfen der Pferdebedecken. — Aristobulus sagt, die Blüthe der wolltragenden Bäume enthalte einen Kern, den man herausnehme und dann das Uebrige kämme.

Plin. 12, 10, 21 u. 22. Auf der Insel Tylos im Persischen Meerbusen wachsen Bäume, die Wolle tragen [lanigera arbor], sie sind aber andrer Art als die im Lande der Serer¹⁸¹⁾. An ihren Blättern ist keine Wolle; sie sehen aus wie Weinblätter, sind aber kleiner. Ihre Frucht hat die Größe einer Quitte, und aus ihr kommt, wenn sie bei der Reife aufspringt, wolliges Haar, aus welchem kostbare Kleider gewebt werden. Man nennt diese Bäume Gossypinen [gossypinos], und sie wachsen auf der kleinen Insel Tylos häufiger als auf der nahe dabei liegenden großen. — Zuba sagt, die Wolle sitze an der Rinde der Sträucher.

Plin. 13, 14, 28. In dem an Aegypten grenzenden Negerland gibt es, wie in Indien und Arabien, wolltragende Bäume, deren Kapseln etwa so groß wie Granatäpfel sind.

Plin. 19, 1, 4. Das baumwollne Zeug [byssinon], welches in der Umgegend von Elis und Achaia gewonnen wird, ist bei den Damen so beliebt, daß es früher dem Gewicht nach mit dem Gold in gleichem Werth stand.

Plutarchus de Pythiä orac. 4 (t. 2, p. 623, ed. W.). Baumwollne Gewebe [βύσσινον ὑφανμα].

Arrian., Indica 1, 16. Die Kleidung der Indier wird, wie Nearchus sagt, aus dem Lein gefertigt, der auf Bäumen wächst. Dieser Lein ist entweder reiner weiß als jeder andre Lein, oder scheint wenigstens weißer, weil die Indier, die ihn tragen, schwarz sind.

Pausanias 5, 5. Elea ist das einzige griechische Land, wo die Baumwolle [βύσσος] gedeiht. Die eleische Baumwolle ist eben so zart wie die hebräische, aber nicht so gelb.

Pollux 7, 76. Baumwollne Zeuge [βύσσινον] und Baumwolle [βύσσος] sind ein leinartiges Erzeugniß Indiens; auch in Aegypten gewinnt man eine ähnliche Wolle von Bäumen.

Philostratus, Vita Apollonii 2, 20. Die Baum-

¹⁸¹⁾ Aus dem Lande der Serer kam die Seide. Siehe meine Zoologie der alten Griechen und Römer.

solle [βύσσος] wächst in Indien an Bäumen; die vornehmen Leute
 sehn dort in baumwollenen Kleidern, auch werden solche in Menge
 nach Aegypten an die Priester verhandelt.

t. Familie Linden-Pflanzen, Tiliaceen.

1) Linde.

α) Silberlinde, *Tilia argentea*, Decand. Auf den grie-
 chischen Gebirgen Macedoniens häufig, jetzt *γλαμουρία* genannt.
 — β) Die Groß- und die Kleinblättrige Linde, *Tilia*
grandifolia und *parvifolia*, Ehrh. Beide auf Bergen Nord-Ita-
 liens, jetzt heißen sie *tiglia*, *tiglio*, *tiglione*.

Theophr., H. pl. 3, 10, 4. [*Φίλυρα*.]

Plin. 16, 14, 25; 24, 8, 34. Man unterscheidet bei den
 Linden [*tilia*] männliche und weibliche Bäume. Der Saft der
 Blätter und Rinde ist süß, aber die Frucht rührt kein Thier an.
 Zwischen Rinde und Holz liegt ein häutiges Gewebe, der Bast,
 aus welchem man Bänder macht, welche *tiliä* heißen; die feinsten
 nennt man *Philyrä*, braucht sie zum Binden der Kränze und hält
 sie seit alter Zeit in Ehren. Das Holz ist dem Wurmfrass nicht
 unterworfen, mäßig hoch, aber nützlich. Die Blätter dienen als Arznei.

u. Familie Johanniskraut-Pflanzen, Hypericeen.

1) Krauses Johanniskraut,

Hypericum crispum, Linné. — In Griechenland und Ita-
 lien heimisch. — Kann die Pflanze sein, welche Diosc. 3, 161
 als *Hyperikum* [*ὑπερικόν*] beschreibt, und hinzufügt, sie heiße auch
torion und *Chamaepitys*. Zwischen den Fingern gebe sie blutrothen
 Saft, woher der Name *Androsämun*.

2) Gemeines Johanniskraut,

Hypericum perforatum, Linné. — In Griechenland und
 Italien heimisch, jetzt in Griechenland *βαλσαμύκι*, in Italien
perico und *perforata* genannt. — Ist wahrscheinlich das *Aschro-*
ἄσχυρον] des Diosc. 3, 162, welches, wie er sagt, auch *Asch-*
roides und *Androsaimon* heißt und eine Art *Hyperikum* ist.

3) Blut-Johanniskraut,

Hypericum Androsämun, Linné. — Wächst in Italien, wird

baselbst noch jetzt vom Volke androsemo, von den Apothekern androsämun genannt. — Diosc. 3, 163 spricht von dem Androsämun [*ἀνδροσαμνον*], welches auch Dionysiaß und Aschren heißt, sich aber vom „Hyperikum und vom eigentlichen Aschren unterscheidet“. — Genau paßt seine Beschreibung auf *Hypericum Androsämun*, Linné, nicht.

4) Koris-Johannisfraut,

Hypericum Coris, Linné. — In Griechenland und Italien heimisch. — Diese Pflanze nennt Diosc. 3, 164 Koris [*κόρις*] und sagt, sie heiße auch Hyperikon [*ὑπερικόν*].

Anmerkung. Das hypericon bei Plin. 26, 8, 53 bedeutet auch die linnéische Gattung *Hypericum*.

v. Familie Tamarisken-Pflanzen, Tamarisken.

1) Gattung Tamariske.

α) Afrikanische Tamariske, *Tamarix africana*, Desf. In Griechenland häufig, jetzt *μυρική, ἀρμυρική*. Sie ist den zwei folgenden sehr ähnlich.

β) Deutsche Tamariske, *Tam. germanica*, Linné. In Nord-Italien, jetzt *tamerigio, tamerice, mirice*.

γ) Gallische Tamariske, *Tam. gallica*, Linné. In Nord-Italien.

δ) Gegliederte Tamariske, *Tam. articulata*, Vahl. Wächst in Arabien und Ober-Aegypten, wird so dick und hoch wie unsere Eichen, hat gegliederte Zweige mit schuppenförmigen Blättern.

Homer., Il. 6, v. 39; 10, v. 466; 21, v. 18; 21, v. 350. [*Μυρική*.]

Theophr., H. pl. 1, 10, 4. — 5, 4, 8. Auf der Insel Tylos bei Arabien gibt es Tamarisken [*μυρική*], deren Holz nicht schwach wie bei uns, sondern stark wie Eichenholz ist ¹⁸²⁾.

Nicander, Ther. v. 612. [*Μυρική*.]

Virgil, Eclog. 4, v. 2. [*Myrica*.]

Celsus 2, 33. [*Tamarix*.]

Colum. de r. r. 8, 15, 4. [*Tamarix*.]

Diosc. de m. m. 1, 116. Die Tamariske [*μυρική*] ist ein allbekannter Baum, der am Wasser wächst und eine Art Röschen trägt [*ἄνθος βρωῶδες φέρουσα* ¹⁸³⁾]. Es wächst auch in Aegypten

¹⁸²⁾ *Tamarix articulata*, Vahl. — ¹⁸³⁾ *βρωόν* heißt das Röschen der Haseln u.

1) Syrien eine zahme Tamariske, welche der wilden gleicht, aber eine Frucht trägt, die wie ein Gallapfel [κρυς] aussieht, schmeckt und ist¹⁸⁴⁾. Aus dem Holze dieser Tamariske macht man auch Becher.

Plin. 13, 20, 37. Die Tamariske [myrice] heißt auch narice und wächst in Italien. In Achaia nennt man sie wilde ya. Nur die angebaute trägt Früchte, welche den Galläpfeln [alla] ähnlich sind. Diese letztere Art ist in Syrien und Aegypten häufig. Wir nennen deren Holz Unglücksholz.

Plin. 24, 9, 41. Die Tamariske [myrice], welche auch myrice heißt, und von Manchen für einerlei mit der tamarice gehalten wird, heißt beim Volke Unglücksbaum, weil sie nichts Nützliches gibt und nirgends gepflanzt wird.

W. Familie Orangen-Pflanzen, Aurantieen.

1) Gattung Orange,

trus, Linné. — α) Pomeranze, Citrus Aurantium, Linné, zu die Bittere Pomeranze und die Apfelsine gehören; — β) die Citrone, Citrus medica, L., wozu die Gemeine Citrone (Limone), Bergamotte, die Citronat-Citrone gehören; — γ) Pampelnuß, Citrus decumana, L. — Alle diese Bäume stammen aus Afrika und Ost-Asien. Sehr allmählig, und zuerst mit schlecht schmeckenden Früchten, haben sie sich in Süd-Europa verbreitet; ob Pomeranzen, Citronen, oder Pampelnüsse, oder alle drei zugleich, ist nicht zu entscheiden.

Die Bittere Pomeranze heißt jetzt in Griechenland πορτοκαλιά, νεραντζιά; in Italien der Baum arancio, melarancio, arancio forte, die Frucht melarancia.

Der Apfelsinenbaum heißt in Italien arancio, mela-arancio domestico, arancio dolce, arancio di Malta, die Frucht melarancia dolce.

Die Gemeine Citrone heißt in Griechenland λειμωνιά; in Italien Baum und Frucht limone.

Die Citronat-Citrone heißt in Italien, Baum und Frucht, cedro, cedrato.

Von der Pampelnuß heißt der Baum in Griechenland κιδριά, die Frucht κιδρα und κέδρα. In Italien heißen die-

¹⁸⁴⁾ Ist ohne Zweifel keine Frucht, sondern eine Galle.

jenigen Pomeknüsse, welche einen Eindruck haben, als hätte Adam hinein gebissen, pomo d'Adamo.

Theophr., H. pl. 4, 4, 2. Medien und Persien erzeugt unter andren eigenthümlichen Gewächsen auch den medischen und persischen Apfel [μηδικὸν καὶ περσικὸν μήλον]. Das Blatt dieses Baumes steht fast genau so aus wie das der Andrachne [ἀνδράχνη]¹⁸⁵⁾, auch hat der Baum Dornen wie der Birnbaum [ἄπιος] und der Weißdorn [ὀξυάκανθος]; sie sind glatt, sehr spitzig und stark. Der Apfel¹⁸⁶⁾ wird nicht gegessen, allein er hat, so wie auch das Blatt des Baumes, einen sehr angenehmen Geruch; und der Apfel schützt Kleider, zwischen die er gelegt wird, vor Motten. Er dient auch als Arznei. Die Samenkerne steckt man im Frühjahr in gut bearbeitete Beete, und begießt sie dann alle 4 oder 5 Tage. Sind die Bäumchen kräftig genug, so verpflanzt man sie im Frühjahr auf lockeres, feuchtes, nicht zu mageres Land, denn da gedeihen sie am besten. Der Baum hat das ganze Jahr hindurch Früchte. Während man reife abnimmt, sind auch unreife und Blüten vorhanden. Diejenigen Blumen, in deren Mitte ein kleines Säulchen steht, setzen an; fehlt das Säulchen, so fällt die Blüthe unfruchtbar ab. Man steckt zuweilen die Kerne in durchbohrte Muschelschalen, wie man's auch mit Dattelfernen thut.

Virgil., Eclog. 3, v. 71. [Aureum malum.] — 6, v. 61. [Hesperidum malum.]

Virgil., Georgic. 2, v. 126. In Medien wächst der Glücksapfel [felix malum], dessen Saft den jämmerlichen, lang anhaltenden Geschmack hat, aber ein herrliches Mittel gegen verschlucktes Gift ist. Der Baum selbst hat eine gewaltige Größe, sieht dem Lorbeer sehr ähnlich, riecht aber ganz anders. Die Blätter werden von keinem Winde abgerissen; auch die Blume trotzt dem Sturme. Der Meder nimmt sie in den Mund, um dem Athem Wohlgeruch zu geben, und Greise stärken mit ihr die schwach werdende Brust.

Diodorus Siculus 4, 26. Die letzte Heldenthat, welche Herkules verrichten sollte, bestand in der Aufgabe, die goldnen Äpfel der Hesperiden aus Afrika zu holen. Manche Mythologen behaupten, es wären wirklich goldne, von einem Drachen

¹⁸⁵⁾ Arbutus Andrachne, Linné. — ¹⁸⁶⁾ Die Frucht.

vachte Apfel gewesen; andre meinen, es wären schöne und vielleicht gar goldgelbe Schafe gewesen ¹⁸⁷⁾. — Uebrigens steht es Jedermann frei, ob er an Apfel oder an Schafe glauben will. Jedenfalls schlug Herkules den Wächter der Gärten todt, brachte seine Gatte zum Eurystheus, und erwartete nach dieser That die ihm von Apollo's Orakel verheißene Unsterblichkeit.

Diosc. dem. m. 1, 166. Die Orange [*μηδικὸν μῆλον*] heißt der persische Apfel, Cedromelon [*κεδρόμηλον*], römisch Citrion [*κίτριον*], und ist allgemein bekannt. Der Baum hat das ganze Jahr durch Früchte, und diese sind länglich, runzlig, goldfarbig, und haben einen starken, aber angenehmen Geruch. Die Samen sind denen der Birnen ähnlich. Man legt die Früchte in Wein und braucht sie gegen diesen gegen Gifte. Auch kocht man sie, und spült sich mit dem Absud den Mund aus, um ihn wohlriechend zu machen. Legt man die Früchte in Kleiderschränke, so sollen keine Motten hineinkommen.

Diosc. de m. m. 3, 108. Die Melisse [*μελισσόφυλλον*] sieht wie Orange [*κεδρόμηλον*].

Plin. 12, 3, 7. Aus dem Ausland stammt der Drangenbaum [*malus assyria, malus medica*], welchen man gegen Gifte kocht. Das Blatt des Baums gleicht dem des Erdbeerbaums [*malva*], und dazwischen sitzen am Drangenbaume Dornen. Als reife genießt man die Frucht [*pomum*] nicht; aber sie riecht vorzüglich, und auch die Blätter riechen; dieser Geruch theilt sich Kleiden, zwischen welche man die Früchte legt, mit, und schützt gegen Mottenfraß. Der Baum hat jederzeit Früchte, reife und unreife zugleich. Man hat diese Bäume, weil sie so treffliche Arznei geben, in irdne Töpfe, welche Lustlöcher hatten, gepflanzt, und sie in andre Länder zu versetzen gesucht; denn jung gedeihen sie bis jetzt nur in Indien und Persien.

Plin. 13, 16, 31. Ein Baum, den man auch *cedrus* nennt, trägt Früchte, die von Manchen wegen ihres Geruches und ihrer Härte verworfen werden, während Andre sie gern haben. Dieser Baum wird zum Schmuck der Häuser gezogen.

Plin. 15, 14, 14; 16, 26, 44; 23, 4, 45; 23, 6, 56.

¹⁸⁷⁾ Melon, *μῆλον*, heißt griechisch Apfel und Schaf. Daher die Zweifel über die Mela der Hesperiden.

Von den Orangen [citreum malum] ist schon die Rede gewesen. Die Griechen nennen sie medische Äpfel, weil sie aus Medien stammen. — Der Orangenbaum [citrea]. — Citronenöl [oleum citreum]. — Orange. [citreum].

Galen. de alim. facult. 2, 37. Die Orange [κίτρον] heißt auch medischer Apfel. Diese Frucht besteht aus 3 Theilen: dem sauren, welcher in der Mitte liegt, dem fleischigen, welcher den sauren umgibt, und der wohlriechenden, gewürzhaften Schale. Wird die letztere in Menge genossen, so ist sie schwer zu verdauen; klein gerieben und in geringer Menge stärkt sie dagegen die Verdauung. Das saure, nicht eßbare Mittelstück legt man in Essig, um diesen zu verstärken. Die fleischige Masse, welche weder sauer noch scharf ist, verbaut sich wegen ihrer Härte nicht gut, wird daher mit Essig und Fischsülze gegessen.

Athen., Deipn. 3, 23 (p. 323, ed. Schweigh.). Timachidas sagt, es gebe Äpfel, die man Hesperiden-Äpfel nennt; und Pamphilus sagt, man setze sie zu Lacedämon den Göttern als Speise vor, sie seien zwar wohlriechend, aber nicht eßbar. — 3, 24. Theophrast spricht von diesen Äpfeln. Diphilus sagt: „Die persischen Äpfel, welche auch persische Pflaumen [κοκκύμηλον] heißen, haben einen mittelmäßig guten Saft und sind nahrhafter als Äpfel.“

Athen., Deipn. 3, 25. Juba, König von Mauritanien, ein Mann von hoher Bildung, sagt, die Orangen [κίτρον] hießen in Afrika Hesperiden-Äpfel [μῆλον Ἑσπερικόν], und sie wären die goldenen Äpfel gewesen, welche Herkules nach Griechenland gebracht. — Zur Zeit des Theophrast und bis auf die Zeit unserer Großväter hat noch kein Mensch Orangen gegessen; sie wurden dagegen in Kleiderschränke gelegt.

Athen., Deipn. 3, 27. Aus den Komikern ersieht man, daß der Orangenbaum aus Asien nach Griechenland verpflanzt worden.

Athen., Deipn. 3, 28. Daß die Orange ein Mittel gegen Gift ist, weiß ich von meinem Landsmann, welcher Oberpräsident von Aegypten gewesen. Er hatte einige Verbrecher dazu verurtheilt, im Theater, welches zu Thierkämpfen bestimmt ist, von wilden Thieren getödtet zu werden. Als sie dahin geführt wurden, gab ihnen unterwegs eine mitleidige Frau eine Orange, die sie zufällig bei sich hatte. Die Leute aßen sie, wurden gleich darauf den wildesten Bestien vorgeworfen und auch von Aspischlangen gebissen, litten aber gar nicht.

Der Oberpräsident wunderte sich nicht wenig; und wie er erfuhr, daß eine Orange gegessen, ließ er am folgenden Tage dem einen eine Orange geben, dem andren nicht. Beide wurden gebissen; jener blieb esund, dieser aber starb auf der Stelle. Dieser Versuch wurde öfters und immer mit demselben Erfolge wiederholt.

Pallad. de r. r. 4, 10, 11 ¹⁸⁸). Im Monat März nimmt man die Vermehrung des Drangenbaums [citri arbor] vor, und war auf vierfach verschiedne Weise, nämlich durch Samen, Aeste, Stecklinge, Reulen. Er liebt einen lockren Boden, ein warmes Klima, ortwährende Nässe. Will man Samen [granum] legen, so verfährt man so: Man gräbt 2 Fuß tief, mischt Asche unter die Erde, macht die Beete schmal, so daß jedes auf beiden Seiten eine Furche hat, in welcher Wasser laufen kann. Auf diesen Beeten macht man mit der Hand Gruben von 3 Zoll Tiefe, und legt in jede 3 Kerne, daß sie an einander liegen und alle die Spitzen nach unten richten. Darauf deckt man sie mit Erde und begießt sie täglich. Schneller gedeihen sie, wenn sie von langsam rieselndem Wasser die nöthige Feuchtigkeit bekommen. Sind die Bäumchen aufgegangen, so wird man sie herum gejätet. Drei Jahr alt können sie versetzt werden. — Will man einen Ast [ramus] pflanzen, so darf man ihn nicht tiefer als 1½ Fuß einsenken, damit er nicht fault. — Besser ist es, eine Reule [clava] zu pflanzen. Zu diesem Zwecke nimmt man einen Ast von der Dicke eines Messerstiels, schneidet ihn ellenlang, glättet ihn an beiden Enden, schneidet Zweige und Stacheln ab, läßt aber die obersten Knospen unverfehrt, weil sie wachsen sollen. Sorgfältige Leute bestreichen auch beide Enden mit Kuhmist, oder verbinden die Enden mit Seegras, oder verstreichen sie mit Thon, und so wird denn die Reule in gegrabenen Boden gelegt. — Der Steckling [talea] ist dünner und kürzer als die Reule, wird aber eben so eingesetzt, jedoch so, daß er 2 Handbreit über die Oberfläche ragt, während die Reule ganz unter Erde kommt. — Die Drangenbäume brauchen nicht weit von einander gepflanzt zu werden, und werden nicht an andre Bäume gebunden. Sie flehn am liebsten an warmen, bewässerten, dem Meere nahe gelegenen Stellen. Will man's aber erzwingen,

¹⁸⁸) Palladius schrieb um's Jahr 380 nach Christus, wo, wie wir aus seinen Worten ersehen, der Drangenbaum schon weiter verbreitet, und die Frucht schon so weit gebracht war, daß sie süßen Saft enthielt.

daß sie in einem kalten Klima wachsen sollen, so müssen sie von Wänden geschützt und auf der Südseite stehn, müssen auch den Winter über eine Decke von Stroh bekommen. — Stecklinge und Reulen können in den wärmsten Gegenden auch im Herbst gesetzt werden; in kalten habe ich auch solche, die im Juli und August gesetzt und dann täglich bewässert worden waren, zu starkem Wachsthum und zum Fruchttragen gebracht. — Man glaubt, die Orange [*citreum*] gedeihe besser, wenn in ihrer Nähe Kürbisse [*cucurbita*] gepflanzt werden, deren Ranken [*vitis*] man auch verbrennt, um eine Asche zu bekommen, die dem Orangenbaum willkommen ist. Um größere Früchte zu erzielen, gräbt man die Erde um den Baum fleißig. Man darf ihm, außer durren Aesten, fast nie etwas abschneiden. — Man pflanzt ihn an warmen Stellen im April, an kalten im Mai, nicht in die Rinde, sondern in den Stamm selbst, den man über der Wurzel spaltet. Man kann Orangenreiser auch, wie Einige behaupten, auf Birn- und Maulbeerbäume pflanzen, aber man muß dann das Pfropfreis dadurch schützen, daß man ein Körbchen oder Töpfchen darüber anbringt.

Martialis sagt, der Orangenbaum habe in Aegypten immerfort Früchte; dieselbe Erfahrung habe ich auf meinen in Sardinien und bei Neapel gelegenen Gütern gemacht. Dort ist Boden und Luft lau, genügend feucht; an den auf diesen Gütern stehenden Bäumen hängen immer unreife Früchte, wenn reife abgenommen werden, und Blüthen, während die unreifen Früchte wachsen. Man sagt, das Mark der Orange werde süß, wenn man die zu legenden Kerne 3 Tage lang in Honigwasser weicht, oder in Schafsmilch, was besser ist. Manche bohren im Monat Februar unten in den Stamm ein schiefes Loch, das jedoch auf der andren Seite nicht herauskommt. Aus diesem lassen sie Saft fließen, bis die Früchte sich bilden; dann füllen sie das Loch mit Lehm, und behaupten, durch dieses Verfahren werde die Mitte der Orange süß. — Die reife Orange hält sich am Baume hängend fast das ganze Jahr, und jedenfalls besser, als wenn man sie in Gefäße legt. Will man sie pflücken und nachher lange aufbewahren, so nimmt man sie in einer mondlosen Nacht so ab, daß noch ein beblättertes Zweigstück bleibt, und legt jede so, daß sie die andren nicht berührt. Manche Leute legen auch jede Orange einzeln in ein besondres Gefäß, verstreichen den Deckel mit Gyps, und stellen die Gefäße an einen schattigen Ort. Die Meisten heben sie in

Eederfpänen [cedri scobis] ¹⁰⁰⁾, oder in Federling oder Spreu auf.

Pallad. de r. r. 8, 4, 2. Orangenbaum [citrus]; — 14, v. 109. Orange [citreum].

Geopon. 10, 7. Florentinus ¹⁰⁰⁾ gibt eine Anweisung, den Orangenbaum [κίτριον] zu behandeln, sagt auch, daß die Orange [καρπὸς τοῦ κίτρίου], wenn sie, bevor sie ausgewachsen, mit einer irdnen oder gläsernen Form umgeben wird, die Form so ausfällt, daß sie deren Gestalt bekommt; daß ferner die Orangen schwarz werden, wenn man sie auf einen Apfelbaum pflöpft; daß sie sich das ganze Jahr gut halten, wenn man sie mit Gyps überzieht; daß die Pflanze vom Froste leicht stirbt; daß reiche Leute Orangenbäume an nach Süd gerichtete Wände pflanzen, und sie im Winter zudecken; daß auf Maulbeerbäume [σικάμυρος] gepflöpft Orangen roth werden, und daß sie auch auf Granatbäume [ρόιὰ] gepflöpft werden können.

Geopon. 10, 8. Anatolius ¹⁰¹⁾ sagt, man vermehre die Orangenbäume nicht bloß durch Stecklinge [πάσσαλος], sondern auch durch Reulen [κορύνη], indem man nämlich ein Aststück mit beiden Enden so in die Erde steckt, daß es in der Mitte bogenförmig vorragt, und aus diesem Bogen treibt dann der junge Stamm empor. Manche nehmen auch Stecklinge, und setzen sie so in die Erde, daß das gewesene Unterende nach oben kommt.

Geopon. 10, 9. Afrkanus ¹⁰²⁾ sagt, um zu bewirken, daß eine Orange, ein Apfel, eine Birne, ein Granatapfel u. s. w. die Gestalt eines Thieres u. s. w. annehme, umgebe man dieses mit Gyps oder Lehm. Sei diese Hülle trocken, so schneide man sie in 2 Hälften, und brenne sie im Töpferofen ¹⁰³⁾. In eine solche Form schließe man die Frucht, wenn sie die Hälfte ihres Wachstums erreicht hat.

¹⁰⁰⁾ Es sind die Späne von Wachholder, und Lebensbäumen gemeint.

¹⁰⁰⁾ Florentinus hat um's Jahr 218 nach Christus geschrieben.

¹⁰¹⁾ Wann Anatolius gelebt, ist ungewiß.

¹⁰²⁾ Julius Afrkanus, ein Christ, lebte zur Zeit des Alexander Severus.

¹⁰³⁾ Wenn sie von Lehm ist.



X. Familie Ahorn-Pflanzen, Acereen.

1) Vier Ahornarten.

a) Kretischer Ahorn, *Acer creticum*, Linné. In Griechenland heimisch, allgemein σφενδάμνι genannt. — β) *Acer obtusatum*, Kit. Ebenfalls in Griechenland. — γ) Bergahorn, *Acer Pseudoplatanus*, Linné. In Nord-Italien nicht selten, jetzt acero, acero fico, acero di montagna genannt. — δ) Spitzahorn, *Acer platanoides*, L. Ebenfalls in Nord-Italien, jetzt acero platanoides, acero riccio genannt.

Es ist anzunehmen, daß die in Griechenland heimischen Schriftsteller die zwei erstgenannten Arten meinen, wenn sie von Ahorn sprechen, die in Italien heimischen die zwei letztgenannten.

Theophr., H. pl. 3, 11, 1. Vom Ahorn [σφένδαμνος] nehmen Einige zwei Arten an, Andre drei. Man nennt die eine Art Sphenamnos, die andre Zygia [ζυγία]; die dritte heißt bei den Stagiriten Klinotrochon. Der Unterschied zwischen der Zygia und dem Sphenamnos besteht darin, daß die erstere ein gelbes, krauses Holz hat. Bei beiden Arten sind die Blätter sehr groß, haben eben solche Einschnitte wie die der Platane, aber sie sind dünner und mehr in die Länge gedehnt. Die Rinde ist wenig rauher als die der Linde, ziemlich grau, dick, fester als bei der Pinie [πίτυς] und unbiegsam. Sie wachsen, wie die Bewohner des Ida sagen, gern am Wasser, jedoch nicht häufig.

Virgil., Aen. 3, v. 112, Ahornbalken [trabes acernā]; — 8, v. 178, Sessel aus Ahornholz; — 9, v. 87, Ahornbalken.

Plin. 16, 15, 26. Der Ahorn [acer] wird etwa so hoch wie die Linde, und aus dem Holze werden so schöne und feine Arbeiten gefertigt, daß man es für das beste nach dem des Gelierten Lebensbaums [citrus] hält. Es gibt mehrere Arten von Ahorn. Der weiße Ahorn, dessen Holz die weißeste Farbe hat, heißt der gallische, und wächst jenseit des Po und jenseit der Alpen. Das Holz eines andren Ahorns zeichnet sich durch gekräuselte Flecken aus; und sind diese vorzüglich schön, so heißt es Pfauenholz. Dieser Ahorn wächst vorzugsweis in Istrien und Rhätien. Es gibt auch Ahornholz, das dickgeadert heißt.

Athen., Deipn. 2, 32. Es gibt Prachtstühle, deren Tafel aus Ahorn [σφένδαμνος], deren Beine aus Elfenbein gemacht sind.

2) Feldaorn,

Acer campestre, Linné. — In Griechenland von Traas nur selten und zwar bei Carpenize (3000 Fuß Meereshöhe) und im arabischen Hochgebirge gefunden. — In ganz Italien häufig, noch jetzt oppio, loppo, acero genannt, und noch jetzt angepflanzt, um Weinstöcke an ihm empor zu leiten.

Varro de r. r. 1, 8, 3. Bei Mailand zieht man die Weinstöcke an Bäumen empor, welche opulus heißen.

Colum. de r. r. 5, 7, 1. Will man den Weinstock an einem niedrigen, nicht stark belaubten Baume emporgehen lassen, so paßt sich dazu der Feldaorn [opulus].

Colum. de arb. 16, 1. [Opulus.]

Y. Familie Kreuzblum-Pflanzen, Polygaleen.

1) Gattung Kreuzblume,

Polygala, Linné. — α) Adrige Kreuzblume, *Polygala vernalis*, Sibth. Auf den griechischen Gebirgen. — β) Gemeine Kreuzblume, *Polygala vulgaris*, L. (als deren Abart *Polygala amara*, L., zu betrachten), häufig in Nord-Italien.

Diosc. de m. m. 4, 140. Die Kreuzblume [πολύγαλον] ist ein kleiner, spannenlanger Strauch mit linsenförmigen Blättern und ziemlich herbem Geschmack. Genossen soll das Kraut die Milch vermehren.

Plin. 27, 12, 96.

Z. Familie Cellastrus-Pflanzen, Cellastreuen.

1) Pimpernuß,

Staphylea pinnata, Linné. — Wächst in Nord-Italien und wird jetzt pistacchio falso, pistacchio selvatico genannt.

Plin. 16, 16, 27. Jenseit der Alpen wächst ein Baum, dessen Holz dem weißen Ahornholz ähnlich ist; er heißt staphylodendron, trägt Hölzer, worin sich Kerne befinden, die wie Haselnüsse schmecken.

2) Pfaffenhütchen.

α) Breitblättriges Pfaffenhütchen, *Euonymus latifolia*, Scopoli. In Griechenlands nördlichen, höheren Gebirgen, aber selten. In Italien seltener als das folgende. — β) Euro-

päisches Pfaffenhütchen, *Euonymus europaea*, L. In ganz Italien häufig, *evonimo*, auch *fussaggine*, *fusaro*, *berretta da prete* genannt.

Der jetzt noch in Italien gebräuchliche Name, und die wenigstens ziemlich gut passende Beschreibung bei Theophr. 3, 18, 13 und Plin. 22, 38, deutet darauf hin, daß dieser Baum unter *εὐώνυμος* und *euonymos* zu verstehen.

a². Familie Stechpalm-Pflanzen, Aquifolieen.

1) Stechpalme,

Ilex Aquifolium, Linné. — In Griechenland jetzt sehr selten; — in Nord-Italiens Bergwäldern nicht selten, noch jetzt *aquifolio*, *agrifoglio*, *alloro spinoso* genannt.

Plin. 15, 24, 29; 24, 13, 72. [*Aquifolium*, *agrifolium*, *aquifolia*.]

b². Familie Wegdorn-Pflanzen, Rhamneen.

Der Name *ramno* hat sich in Italien für den Kreuzdorn, *Rhamnus cathartica*, L., erhalten. Bei den Alten bezeichnete er wohl ebenfalls Arten der linnéischen Gattung *Rhamnus*, jedoch ist nicht wohl zu bestimmen, welche Arten Diosc. 1, 119, Plin. 24, 14, 76 unter *ράμνος* und *rhamnus* verstanden. Was Theophrast. 1, 9, 4 und 3, 18, 3 vom *Rhamnos* mit immergrünen Blättern sagt, kann sich auf *Rhamnus oleoides*, L., beziehen.

1) Färber-Wegdorn,

Rhamnus infectoria, Linné. — Wächst in Griechenland und Italien.

Diosc. de m. m. 1, 132. Der Färber-Wegdorn [*ἀρ-κίον*], welcher auch *Phytanthia* genannt wird, ist ein dorniger Baum mit vielen Blättern, welche denen des Buchsbaums ähnlich sind. Die Frucht ist dem Pfeffer [*πέπερι*] ähnlich, schwarz und bitter. Der Baum wächst in Kappadocien, Lycien und andren Ländern. Man gewinnt einen Saft aus den Wurzeln und dem übrigen Baume, einen andren aus den Früchten. Der beste Saft brennt, so wie man ihn anzündet. Er wird als Arznei gebraucht.

Plin. 24, 14, 76. [*Lycium*.]

2) Alatern-Wegdorn,

hamnus Alaternus, Linné. — In Griechenland wild, jetzt *αλίκε*; — in Italien ebenfalls wild, jetzt *alaterno*.

Theophr., H. pl. 1, 9, 3; 5, 6, 2. [*Φυλίκη*.]

Colum. de r. r. 7, 6, 1. [Alaternus.]

Plin. 16, 26, 45. [Alaternus.]

3) Paliurus-Wegdorn,

hamnus Paliurus, Linné (Zizyphus Paliurus, Willd., Palius australis, Gärtner). — In Griechenland häufig, jetzt noch *αλιοῦρι*; — in Italien ebenfalls häufig, auch wegen der starken Dornen zu Zäunen gebraucht, jetzt *paliuro*, *marruca*, *marruca nera*.

Theophr., H. pl. 3, 18, 1. [*Παλίουρος*.]

Virgil., Eclog. 5, v. 39. [Paliurus spinis acutis.]

Diosc. de m. m. 1, 121. Der Paliurus [*παλίουρος*] ein allgemein bekannter, dorniger Strauch, dessen Samen ölig wie Insamen ist und als Arznei gebraucht wird.

Plin. 13, 19, 33; 16, 30, 53; 24, 13, 71. [Paliurus.]

Athen., Deipn. 14, 62 (p. 362, ed. Schweigh.). [*Κόνρος, παλίουρος*.]

4) Judendorn,

hamnus Zizyphus, Linné (Zizyphus vulgaris, Lam.). — Stammt aus Syrien, wird in Griechenland und Italien kultivirt, ist in beiden auch verwildert, vielleicht auch ursprünglich wild. Der wilde ist in Griechenland nur ein Strauch, der zahme in Gärten ein Baum. Die Früchte des zahmen werden frisch und getrocknet gegessen. In Griechenland heißt der Baum jetzt *τζιτζυφνιά*, die Frucht *τζιτζυφα*; in Italien der Baum *giuggiolo*, die Frucht *giuggiula*; in Verona heißt die Frucht *zizola* und *zinzola*.

Colum. de r. r. 9, 4, 3. [Ziziphus.]

Plin. 15, 14, 14. Den Judendorn [ziziphon] hat Sextus Apinius, den ich als Konsul gesehen habe, in den letzten Jahren des Kaisers Augustus aus Syrien gebracht und im Lager angepflanzt. Die Früchte sind mehr wie Beeren als wie Äpfel; der Baum kann mit seinem dichten Laube zur Zierde dienen.

Pallad. de r. r. 1, 37, 2; 5, 4. Der Judendorn [ziziphum] wird an warmen Stellen im April gepflanzt, an kalten im Mai oder Juni. Er liebt Wärme und Sonne. Man vermehrt ihn

durch Kerne [os], Stedlinge [stipes] und bewurzelte Stämmchen [planta]. Legt man Kerne, so thut man deren 3 zusammen in eine kleine Grube, legt unter und über sie Mist und Asche, und jätet, wenn die Bäumchen aufgegangen sind. Uebrigens darf die Erde nicht gar fett sein. Im Winter legt man gern um den Stamm des Indeborns Steine, und thut sie im Sommer wieder weg. Wird der Baum traurig, so kratzt man ihn mit einer eisernen Striegel ab, oder düngt die Wurzeln mäßig mit Kuhmist. Die reifen Früchte [ziziphum] kann man in einem irdnen Gefäße aufbewahren, dessen Deckel mit Gyps aufgellebt ist, und das an einem trocknen Orte steht. Man hebt sie auch auf, nachdem man sie mit altem Wein benetzt hat, oder schneidet sie mit ihren Ästen ab, oder wickelt sie in ihre eignen Blätter und hängt sie so auf.

Geopon. 10, 3, 4. [Ζίζυφον.]

5) Lotos-Wegborn,

Rhamnus Lotos, Linné (Zizyphus Lotos, W.). — Wächst in Nord-Afrika, hat süße, eßbare Früchte.

Homer., Odyss. 1, v. 84. Als Odysseus an der Küste der Lotophagen landete, wurden die Leute, welche er aussandte, freundlich aufgenommen, mit den süßen Früchten des Lotos [λωτός] bewirthet, und befanden sich dabei so wohl, daß sie nicht wieder zum Schiffe zurückkehren, sondern für Zeit und Ewigkeit bei den Lotophagen bleiben wollten. Sie mußten mit Gewalt zum Schiffe gebracht werden, kamen jammernd dort an, und wurden, damit sie nicht entweichen könnten, an die Ruderbänke festgebunden.

Herodot. 4, 177. In Libyen wohnen die Lotophagen auf der Landzunge, welche vom Lande der Gindaner aus sich in's Meer erstreckt. Ihre einzige Speise ist die Frucht des Lotos [λωτός]; sie ist so groß wie die des Mastixbaums [σξίνος], und schmeckt so süß wie Datteln. Die Lotophagen machen auch Wein aus dieser Frucht.

Theophr., H. pl. 4, 3, 1. Die Frucht einer Art Lotos hat die Größe einer Bohne, ändert beim Reifen ihre Farbe, wächst im Lande der Lotophagen, schmeckt süß und lieblich, ist der Gesundheit zuträglich. Es gibt auch eine Sorte ohne Kern. Man macht auch Wein aus der Frucht. Im Lande der Lotophagen ist der Baum häufig und trägt reichlich; ja das Heer des Ophellas soll,

wie es gegen Karthago zog, und andre Lebensmittel fehlten, mehrere Tage von der Fotsfrucht gelebt haben.

Plin. 13, 17, 32¹⁰⁴⁾.

Athen., Deipn. 14, 65. Ueber den afrikanischen Fots [λωτός] sagt der Megapolit Polybius ziemlich Dasselbe wie Herodot, nämlich: „Es ist ein rauher, dorniger Baum von geringer Höhe. Das Blatt ist blaßgrün, dem des Rhamnus ähnlich. Die Früchte sind anfangs etwa so gefärbt und so groß wie weiße Myrtenbeeren; bei der Reife werden sie scharlachroth und fast so groß wie runde Oliven. Man sammelt die reifen Früchte, stampft sie mit Graupen zusammen, und drückt sie in Gefäße ein, um das Gesinde damit zu speisen; theils macht man sie für freie Leute eben so zurecht, nimmt aber vorher den Kern heraus. Diese Speise schmeckt fast wie Feigen und Datteln, riecht aber noch lieblicher. Man macht auch einen angenehm schmeckenden Wein aus diesen Früchten; er wird ohne Zusatz von Wasser getrunken, dauert aber nicht über 10 Tage; deswegen macht man öfters neuen. Es wird auch Essig aus der Fotsfrucht bereitet.“

c². Familie Wolfsmilch-Pflanzen, Euphorbieen.

1) Characias-Wolfsmilch,

Euphorbia Characias, Linné. — In Griechenland und Italien heimisch, in letzterem noch jetzt *caracia* und *titimalo caracia* genannt.

Theophr., H. pl. 9, 11, 7. [Τιθύμαλλος ἄρῳν.]

Diosc. de m. m. 4, 162. Characias-Wolfsmilch [τιθύμαλλος χαρακίας], auch männlicher Tithymalos, Kometes, Amygdaloeides und Kobios genannt.

Plin. 26, 8, 39. [Characias.]

2) Myrtenblättrige Wolfsmilch,

Euphorbia Myrsinites, Linné. — In Griechenland und Italien heimisch.

Theophr., H. pl. 9, 11, 9. [Μυρτίτης τιθύμαλλος.]

Diosc. de m. m. 4, 162. Der weibliche Tithymalos, welcher auch Myrsinites und Karpites heißt.

¹⁰⁴⁾ Siehe bei *Celtis australis*.

Plin. 26, 8, 40. [Tithymalus myrtites, caryites.]

3) Strand-Wolfsmilch,

Euphorbia Paralias, Linné. — In Griechenland und Italien heimisch.

Theophr., H. pl. 9, 11, 7. [Τιθύμαλλος παράλιος.]

Diosc. de m. m. 4, 162. Die Strand-Wolfsmilch [τιθύμαλλος παράλιος] wird auch Tithymallis und Melon genannt.

Plin. 26, 8, 41. [Paralios.]

4) Schirm-Wolfsmilch,

Euphorbia Helioscopia, Linné. — In Griechenland und Italien häufig, in letzterem jetzt noch titimalo elioscopio, auch erba calenzola, erba rognia genannt.

Diosc. de m. m. 4, 162. [Τιθύμαλλος ἡλιοσκοπίος.]

Plin. 26, 8, 42. [Helioscopion.]

5) Cypressen-Wolfsmilch,

Euphorbia Cyparissias, Linné. — Im nördlichen Griechenland; — in ganz Italien häufig, daselbst noch titimalo cipressino genannt.

Diosc. de m. m. 4, 162. [Τιθύμαλλος κυπαρισσίας.]

Plin. 26, 8, 43. [Cyparissios.]

6) Baum-Wolfsmilch,

Euphorbia dendroïdes, Linné. — In Griechenland und Italien an einzelnen Stellen.

Diosc. de m. m. 4, 162. [Τιθύμαλλος δενδροειδής.]

Plin. 26, 8, 45. [Dendroeides.]

7) Flachblättrige Wolfsmilch,

Euphorbia platyphylla, Linné. — In Griechenland und Italien.

Diosc. de m. m. 4, 162. [Τιθύμαλλος πλατύφυλλος.]

Plin. 26, 8, 44. [Platyphyllos, corymbites, amygdalites.]

8) Euphorbia Chamäsyce, Linné.

In Griechenland und Italien. In Griechenland, nach Sibthorp, noch jetzt χαμαισύκη.

Diosc. de m. m. 4, 167. [Χαμαισύκη.]

Plin. 24, 15, 83. [Chamäsyce.]

9) Euphorbia Lathyris, Linné.

In Italien; daselbst jetzt catapuzia, cacapuzza genannt.

Diosc. de m. m. 4, 164. [Λαθύρις.]

Plin. 27, 11, 71. [Lathyris.]

10) Euphorbia Apios, Linné.

In Griechenland.

Diosc. de m. m. 4, 174. [Ἄπιος, ἰσχάς, χαμαιβάλανος, ὀρεινή, ἀγρία, λινόζωστις.]

11) Euphorbia Pityusa, Linné.

In Nord-Italien.

Diosc. de m. m. 4, 163. Die Pityusa [πιτύουσα] heißt auch Klema, Krambion, Paralion, Kanopikon.

Plin. 24, 6, 21. [Pityusa.]

12) Garten-Wolfsmilch,

Euphorbia Peplus, Linné. — In Griechenland und Italien. In letzterem heißt sie jetzt fico d'inferno, rognà.

Diosc. de m. m. 4, 165. Die Garten-Wolfsmilch [πέπλος] heißt auch Eyle¹⁰⁵⁾ und Melon aphrodes¹⁰⁶⁾.

Plin. 27, 12, 93. [Peplos.]

13) Euphorbia Peplis, Linné.

In Griechenland und Italien in der Nähe des Meeres.

Diosc. de m. m. 4, 166. Die Peplis [πεπλὶς] heißt auch Andrachne agria¹⁰⁷⁾, bei Hippokrates Peplion, wächst vorzugsweis in der Nähe des Meeres.

Plin. 20, 20, 81. [Porcillaca, quam peplin vocant.]

14) Euphorbia spinosa, Linné.

In Griechenland und Italien.

Theophr., H. pl. 6, 5, 1; 9, 15, 6. [Ἰππόφυον, ἰππόφωος.]

¹⁰⁵⁾ D. h. Feige, wie sie jetzt noch fico, Feige, heißt.

¹⁰⁶⁾ D. h. Schaumiger Mohn. — ¹⁰⁷⁾ D. h. wilder Portulak.

Diosc. de m. m. 4, 159. [*Ἱπποφαές*.]

Plin. 21, 15, 54; 22, 12, 14. [Hippophaës, auch hippophyes geschrieben.]

15) Gebräuchliche Wolfsmilch,

Euphorbia officinarum, Linné. — Wächst in Afrika, wird bis 4 Fuß hoch und armsdick, liefert nebst einigen andren Wolfsmilcharten der heißen Zone das heftig wirkende Euphorbienharz, welches der erhärtete Milchsaft ist.

Diosc. de m. m. 3, 86. Das Euphorbion [*εὐφόρβιον*] wächst auf dem Atlas in Maurusien¹⁹⁸⁾, strotzt von einem sehr scharfen Milchsaft, welchen die Eingebornen nicht ohne Furcht sammeln. Sie binden den gereinigten Magen eines Schafes an den Baum, stechen dann von fern mit einer Lanze Löcher in den Stamm, und der Milchsaft fließt gleich, wie aus einem Gefäße, reichlich hervorquellend, in den Magen, dann auch auf die Erde. Es kommen zwei Sorten dieses Saftes in Handel; die eine ist durchscheinend wie Sarcokolla¹⁹⁹⁾, in erbsengroßen Stücken, die andre ist in den Mägen, fest, und sieht aus wie Glas. Man verfälscht die Masse mit Sarcokolla und mit Leim. Das unverfälschte erkennt man an seiner Durchsichtigkeit und an dem scharfen Geschmack; aber die Untersuchung ist keineswegs angenehm, denn so wie es nur die Zunge berührt, so brennt es lange und so arg im Munde, daß Alles, was man ferner in den Mund bringt, wie Euphorbium schmeckt. Uebrigens ist es eine ausgemachte Sache, daß das Euphorbium unter der Regierung des Juba in Gebrauch gekommen; es wird äußerlich und innerlich angewandt.

Plin. 25, 7, 38. Zur Zeit unsrer Väter hat Juba, König von Mauritanien, eine Pflanze entdeckt und nach dem Namen seines Arztes *Euphorbia* [*euphorbia*, auch *euphorbea* geschrieben] genannt. Dieser Euphorbos war der Bruder des Arztes Musa, welcher einmal dem Kaiser Augustus das Leben gerettet hat. Von Juba besitzen wir ein ganzes Buch über die *Euphorbia*, worin sie hoch gepriesen wird, u. s. w.

16) Einjähriges Bingelkraut,

Mercurialis annua, Linné. — In Griechenland häufig, jetzt

¹⁹⁸⁾ Mauritanien. — ¹⁹⁹⁾ Ben Penäa Sarcocolla, Berg.

υλλολάχανον und σκαρολάχανον; — in Italien sehr häufig, es heißt mercuriale, mercorella genannt.

Diosc. de m. m. 4, 188. Das Bingeltraut [λινόζω-
ς] heißt auch Parthenion, Hermu botanien ²⁰⁰⁾, kann als Gemüse
geessen werden.

Plin. 25, 5, 18. Das Bingeltraut [linozostis] heißt
es Parthenion, ist von Merkur entdeckt worden, und heißt des-
wegen bei den Griechen Hermupoa, bei den Römern mercurialis, u. s. w.

17) Wunderbaum,

ricinus communis, Linné. — Stammt aus Süd-Asien, wird in
Griechenland und Italien in Gärten, in Italien auch auf Fel-
sen kultivirt und jetzt noch ricino, ricino commune genannt. —
Sowohl der altgriechische Name κρότων als der lateinische ricinus
deutet ursprünglich Hundszede (Holzbock), Acarus Ricinus,
Linné, weil die reifen Samen einem solchen Holzbock, der sich recht
hörig voll Blut gesogen hat, täuschend ähnlich sehn.

Herodot. 2, 94. Das Del, welches die im Marschland
wohnenden Aegyptier gebrauchen, wird aus der Frucht des Wunder-
baums [σιλικύπριον] gewonnen, welchen sie Kiki [κίκι] nennen.
Sie säen den Wunderbaum, welcher in Griechenland von selbst wild ²⁰¹⁾
wächst. Dieser trägt seine übel riechenden Früchte sehr reichlich.
Sie werden gesammelt, gestampft, gepreßt, oder geröstet, und dann
kocht. So fließt das Del aus, welches eben so gut wie Olivenöl
der Lampe brennt, aber vielen Rauch macht.

Theophr., H. pl. 1, 10, 1. [Κρότων.]

Nicander, Ther. v. 676. [Κρότων.]

Strabo 17, 2. In Aegypten wird der Wunderbaum
[κίκι] auf Feldern gebaut. Er gibt Del, das fast überall den Land-
leuten zum Brennen, und ärmeren Leuten, sowohl Männern als Weib-
ern, zum Salben dient.

Diosc. de m. m. 1, 38. Das Ricinusöl [κίκινον έλαιον]
wird folgendermaßen gewonnen: Man nimmt die reifen Samen
[κρότων], trocknet sie in der Sonne, bis ihre Schale abfällt; dann
stößt man sie, ohne die Schale, in einen Mörser, stößt sie sorgfältig,
setzt sie in einen mit Wasser gefüllten, verzinnten Kessel und kocht sie.

²⁰⁰⁾ D. h. Merkurstrauch, mercurialis. — ²⁰¹⁾ ?

So geben sie ihr Del von sich, es schwimmt auf dem Wasser und wird abgeschöpft. — Die Aegyptier, welche dessen mehr gebrauchen, verfahren anders: Sie reinigen die Samen gut, mahlen sie dann auf einer Mühle und pressen das Mehl aus. Die Samen des Wunderbaums sind übrigens reif, wenn sie sich leicht von der sie umgebenden Kapsel trennen. Das Del wird äußerlich und innerlich gebraucht.

Diosc. de m. m. 4, 161. Der Wunderbaum [ῥόκκ] heißt auch Kroton, wildes Sesamon, cyprisches Seseli. Der Name Kroton kommt von der Ähnlichkeit mit dem Thier, welches Kroton²⁰²⁾ heißt. Der Baum hat die Gestalt eines kleinen Feigenbaums, Blätter wie die Platane, aber größer, glatter und dunkler; Stamm und Aeste sind hohl wie Rohr; die Samen sitzen in rauhen Trauben, und sehen, wenn sie aus der Kapsel kommen, wie Holzbock aus. Das aus ihnen gewonnene Del taugt nicht zu Speise, wohl aber für Lampen und Pflaster.

Plin. 15, 7, 7; 23, 4, 41. [Ricinus, cici.]

18) Buchsbaum,

Buxus sempervirens, Linné. — Im nördlichen Griechenland heimisch, jetzt *πυξάρι*; — in Italien theils wild, theils und zwar häufig in Gärten und Parks, jetzt *bosso* und *busso*.

Homer., Il. 24, 269. Das Joch der Maulthiere des Priamus war von Buchsbaum [*πύξινον ζυγόν*] und mit schönen Ringen geziert.

Theophr., H. pl. 3, 15, 5. Der Buchsbaum [*πύξος*] wird nicht bedeutend groß, seine Blätter sehn aus wie die der Myrte. Er wächst an kalten, rauhen Stellen, wie am cytorischen Gebirge²⁰³⁾, wo er in größter Menge zu finden, ferner am macedonischen Olymp, wo er klein bleibt; der größte und schönste wächst auf Eyrnos²⁰⁴⁾; dort hat auch der Honig den unangenehmen Buchsbaum-Geruch.

Virgil., Georgic. 2, v. 448. Das Buchsbaumholz läßt sich gut mit dem Meißel bearbeiten [*torno rasile buxum*].

Virgil., Aen. 7, v. 382. Der Buchsbaumkreisel [*volubile buxum*] tanzt flott unter Peitschenhieben.

Ovid., Metam. 14, v. 537. Die Triller der Buchsbaumflöte.

²⁰²⁾ Holzbock. — ²⁰³⁾ In Paphlagonien. — ²⁰⁴⁾ Korffa.

Ovid., Fast. 6, v. 229. Das Haar wird mit dem Buchsbaumlamme gefämmt.

Ovid., Fast. 6, v. 695. Minerva hat zuerst aus Buchsbaumholz, das sie mit Löchern durchbohrte, die Flöte gemacht.

Colum. de r. r. 7, 8, 7. Dem Käse gibt man die Gestalt entweder durch die Hand, oder durch Formen von Buchsbaumholz [buxea forma].

Plin. 16, 16, 28. Das Holz des Buchsbaums zeichnet sich durch Härte aus und wird hoch geschätzt, obgleich es nur selten und nur an den Wurzeln Masern hat. Es reißt nicht, ist sehr hart und hat eine schöne helle Farbe. Man unterscheidet drei Sorten: die gallische, welche hoch und schlank wächst, wenn man sie zu Pyramiden zieht; das Oleastrum, welches unbrauchbar und von üblem Geruch ist; die einheimische, welche wahrscheinlich die in Gärten veredelte wilde Sorte ist. Sie ist immergrün, läßt sich zu dichten Wänden ziehen und gut beschneiden. — Der Buchsbaum wächst häufig auf den Pyrenäen, auf den cytorischen Gebirgen, auch in der Umgegend von Berecynthus²⁰⁵). In Korsika wird er am dicksten, aber seine Blüthe macht dort den Honig bitter. Kein Thier frisst den Samen des Buchsbaums. Er gedeiht an kalten und an sonnigen Stellen, gibt schlechte Flamme und schlechte Kohlen.

Plin. 16, 40, 76. Ebenholz und Buchsbaumholz sind die dichtesten und schwersten Hölzer, sinken auch beide im Wasser.

Martial., Epigr. 3, 58, v. 3. Beschnittenes Buchsbaumgebüsch [tonsile buxetum].

Firmicus, Math. 8, 10. Buchsbaum wird so beschnitten, daß er die Gestalt großer Thiere annimmt.

Claudianus de raptu Proserpinæ 3, 130. Blas' ich in die Buchsbaumflöte [buxos inflare], so stöhnt sie ein Sterbelied.

Geopon. 11, 9. Buchsbaum [πύξος] wird vermehrt durch Stüde, die mit den Wurzeln abgerissen sind [φυτεύεται ἐξ ἀποσπώδων], ferner aus Reulen [κορύνη]²⁰⁶) und Zweigen [ἀκρεμών]. Man pflanzt ihn nach Mitte Novembers. Da er immergrün [ἀειθαλής] ist, so liebt er feuchte Stellen.

²⁰⁵) In Phrygien.

²⁰⁶) Dicken Stecklingen.

d². Familie Balsam-Pflanzen, Terebintheen.

1) Mastixbaum

(Lentiscus), *Pistacia Lentiscus*, Linné. — In Griechenland häufig, *σχῖνος* genannt; — in Istrien; in Italien z. B. bei Nizza. — Gibt auf der griechischen Insel Chios, aber nicht auf dem Festland, das Mastix-Harz, welches jetzt in Italien *mastiche* und *mastico* heißt; der Baum selbst heißt dort *lentiscio*, *lentischio*.

Colum. de r. r. 9, 4, 3. Der Mastixbaum [*lentiscus*] wächst wild, und gibt den Bienen viel Honig.

Diosc. de m. m. 1, 50 u. 51. Das Lentiscusöl [*ἐλαιον σχίνινον*] wird ungefähr wie Lorbeeröl aus der reifen Frucht gemacht, und gegen die Räube der Lastthiere und Hunde u. s. w. gebraucht. — Das Mastixöl [*ἐλαιον μαστίχινον*] wird aus geriebenem Mastixharz bereitet und als Arznei gebraucht. Das beste kommt von der Insel Chios.

Diosc. de m. m. 1, 89. Der Mastixbaum [*σχῖνος*] ist allgemein bekannt, und hat in allen seinen Theilen zusammenziehende Eigenschaften. Man preßt auch den Saft aus ihm und kocht ihn bis zur Honigdicke ein. Auch aus der Frucht gewinnt man ein zusammenziehendes Del; die jungen Zweige dienen, statt Rohres, zu Bahnstöchern.

Diosc. de m. m. 1, 90. Das Mastixharz [*ῥητίνη σχίνινη*], welches aus dem Mastixbaum gewonnen wird, heißt auch *Mastiche* [*μαστίχη*], dient als Arznei, als Zahnpulver, wird auch in die Haut des Gesichtes gerieben, um ihr Glanz zu geben. Gelaut macht es den Athem angenehm und zieht das Zahnfleisch zusammen. Das beste und meiste liefert die Insel Chios; solches ist glänzend, hat die weiße Farbe des thrrenischen Waxes, ist zerreiblich, wohlriechend. Das grüne ist schlechter. Die Verfälschung geschieht mit Weihrauch und Zapfenharz.

Plin. 12, 17, 36. Es gibt verschiedene Sorten von Mastix [*mastiche*]; am höchsten wird der weiße von Chios geschätzt, wovon das Pfund 20 Denare kostet, während der dunkelfarbige nur 12 gilt. Der Mastix von Chios soll wie ein Gummi aus dem Mastixbaum [*lentiscus*] kommen.

Plin. 23, 4, 45. Lentiscusöl.

Plin. 24, 7, 28. Der Lentiscus und die aus ihm gewonnene Mastiche sind vielfach in arzneilichem Gebrauch. Ich weiß auch, daß der Arzt Demokrates der Considia, Tochter des Konsularen Marcus Servilius, gerathen, Milch von Ziegen zu trinken, die mit Lentiscus gefüttert wurden, und daß der Erfolg günstig war.

Pallad. de r. r. 2, 20. Lentiscusöl [lentiscinum] wird folgendermaßen bereitet: Man sammelt so viel reife Früchte des Lentiscus als möglich, läßt sie einen Tag und eine Nacht in einem Haufen liegen, thut sie dann in einen Korb, befestigt diesen über einem Gefäß, gießt heißes Wasser auf die Kerne, stößt und preßt sie aus. Von der Flüssigkeit, die aus dem Korbe gelaufen ist, schöpft man das Del ab. Bei der Arbeit selbst muß man heißes Wasser nachgießen, damit das Del flüssig bleibt.

2) Wahre Pistazie,

pistacia vera, Linné. — Stammt aus Süd-Asien, wird seit langer Zeit in Süd-Europa kultivirt. Heißt jetzt in Griechenland *στάκια* und *πιττάκια*, in Italien *pistacchio*, *pistacchio verde*.

Ein ähnlicher Baum, vielleicht nur Abart, *Pistacia trifolia*, L., wächst auf Sicilien wild, heißt *pistacchio giallo*.

Theophr., H. pl. 4, 4, 7. In Indien wächst ein Baum, welcher dem Terpenthinbaum ähnlich ist, dessen Früchte aber wie Mandeln sind. Er soll auch in Baktriana wachsen, die Früchte sollen besser als Mandeln schmecken und werden deswegen dort lieber gebraucht als diese.

Nicander, Ther. v. 891. [*Πιστάκια*.]

Diosc. de m. m. 1, 177. Die Pistaziennüsse [*πιστάκια*], welche in Syrien wachsen, sind den Piniennüssen [*στρόβιλος*] ähnlich und bekommen dem Magen gut.

Plin. 13, 5, 10. Unter den Bäumen Syriens ist der, welcher die bekannten Pistaziennüsse [*pistacium*] trägt.

Plin. 15, 23, 24. Die Pistazien hat Vitellius zuerst nach Italien, und Flaccus Pompejus, ein römischer Ritter, welcher mit Vitellius Kriegsdienste that, nach Spanien gebracht.

Plin. 23, 8, 78. Die Pistaziennüsse werden wie Piniennüsse gebraucht.

Galen. de alim. facult. 2, 30. Die Pistaziennüsse [*πιστάκιον*] wachsen bei Alexandria in Aegypten; aber noch weit

häufiger bei der Stadt Berrhōa in Syrien. Sie geben wenig Nahrung, sind aber gesund.

Athen., Deipn. 14, 61. Die Pistazie heißt Psittation, Phittation, Bistation, Pistation.

Pallad. de r. r. 11, 12, 3. Die Pistaziennüsse [pistacium] werden im Oktober gelegt. Man wählt einen warmen, sonnigen Platz, der feucht ist oder bewässert werden kann.

Geopon. 10, 12. Die Pistazien [ψιττάκιον] werden um den ersten April gesät; zu derselben Zeit pflropft man sie auch, und zwar theils auf Pistazien, theils auf Terpenthinbäume, theils auch, wie ich glaube, auf Mandeln. Baramus gibt auch Anleitung, wie man sie durch Ableger [μόσχευμα] vermehren soll.

3) Terpenthinbaum

(Terebinthe), Pistacia Terebinthus, Linné. — In Griechenland häufig wild, jetzt τεράμιθος und κοκκορέτσα; — in Italien ebenfalls häufig wild, jetzt terebinto, cornocapra genannt.

Theophr., H. pl. 3, 15, 3. Vom Terpenthinbaum [τέρμιθος] nennt man die eine Sorte männlich, die andre weiblich. Am Ida und in Macedonien ist der Baum klein und strauchartig; bei Damascus in Syrien ist er aber groß und schön. Es soll dort ein Berg sein, der ganz mit Terpenthinbäumen bestanden ist. Das Holz ist zäh, die Wurzeln sind stark und gehn tief. Die Blüthe ist der des Delbaums ähnlich, aber roth. Außer der Frucht trägt der Baum auch Gallen, worin kleine Thierchen wohnen. In diesen steckt eine harzige Feuchtigkeit, die man jedoch nicht sammelt; man gewinnt das Harz aus dem Holze. Die Frucht gibt nicht viel Harz.

Virgil., Aen. 10, v. 136. [Terebinthus.]

Diosc. de m. m. 1, 50; 1, 91. Das Terebinthenöl [τερεβινθίνον έλαιον] wird eben so bereitet wie das Lentiskusöl. — Die Terebinthe [τέρμιθος] ist ein allgemein bekannter Baum; Blätter, Früchte und Rinde haben die Eigenschaft wie die des Lentiskus [σχίνος]; die Frucht ist essbar, aber dem Magen schädlich. Das Harz des Baumes wird aus dem Steinigen Arabien gebracht, aber auch in Judäa, Syrien, Libyen, auf Cypern und den Cycladen gewonnen. Man gibt dem durchsichtigen, farblosen, jedoch etwas bläulichen, wohlriechenden den Vorzug, auch muß es den ächten Terpenthingeruch haben. Das Terpenthinharz [ήρτινη τερμιθίνη] ist

das allerbeste Harz; nach ihm folgt das vom Lentiskus, dann das von der Pinie und Tanne. Die Harze werden innerlich und in Pflastern vielfach angewandt.

Plin. 13, 6, 12; 24, 6, 18. [Terebinthos.]

4) Gerber-Sumach,

Rhus Coriaria, Linné. — In Griechenland wild, jetzt *βυρσαία* und *βυρσόκλαδα*; — auf den Apenninen häufig, ru und som-maco genannt.

Theophr., H. pl. 3, 18, 5. [*Ροῦς*.]

Diosc. de m. m. 1, 147. Der *Rhus* [*ὁ ροῦς*], welchen man auf Speisen streut, ist der Samen des Gerber-Sumachs [*ἡ ροῦς βυρσοδεψική*], welcher seinen Namen davon hat, daß er zum Gerben dient. Es ist ein kleiner, auf Felsen wachsender, etwa 2 Ellen hoher Strauch, der auch vielfach als Arznei dient.

Plin. 13, 6, 13; 24, 11, 54 u. 55. Mit dem griechischen Namen *rhus* bezeichnet man den Gerber-Sumach [*frutex coriarius*], dessen trockne Blätter zum Gerben dienen. Die Aerzte gebrauchen auch diese Blätter [*rhoicum folium*] zu allerlei Zwecken. Den Samen dieses Strauches nennt man *rhus erythros*; er zieht zusammen, kühlt, und wird wie Salz auf Speisen gestreut.

5) Perücken-Sumach,

Rhus Cotinus, Linné. — In Griechenland häufig, jetzt *μποῖα χρυσόξυλον*; — in Italien ebenfalls häufig, *cotino*, *scotano*.

Theophr., H. pl. 3, 16, 6. Der Perücken-Sumach [*κοκκυγέα*] ist ein kleiner Baum, dessen Frucht die merkwürdige Eigenschaft hat, daß sie mit federartigen Anhängseln wegfliegt.

Plin. 13, 22, 41. [*Coccygia*.]

6) Weihrauchbaum,

Amyris serrata (*Boswellia serrata*, Roxb.), ein ansehnlicher Baum Indiens, welcher den indischen Weihrauch liefert.

Wenn bei den Alten von den Reichthümern der Sabäer, von Weihrauch, Myrrhe, Balsam, Zimmt und *Rassia*, die das Sabäer-Land erzeugt, die Rede ist, so muß man sich unter diesem Lande die ganze Südwestspitze Arabiens mit den, zum Theil sehr wichtigen, Handelsplätzen *Muza*, *Ocelis*, *Arabia eudaimon*, *Adana*

und Kane denken. Auch jetzt liefert jenes Land, das sogenannte Glückliche Arabien, Myrrhen und Balsam in Menge. Was der Weihrauch gewesen, den es den alten Griechen und Römern geliefert, wissen wir nicht. — Ist von Zimmt und Kassia aus dem Land der Sabäer die Rede, so kann man, da Dergleichen jetzt dort nicht wächst, denken, diese Stoffe seien von den Sabäern für heimische Waare eingetauscht und dann weiter verhandelt worden.

Herodot. 3, 97. Die Araber lieferten alljährlich dem Perserkönig eintausend Talente Weihrauch [λιβανωτός].

Herodot. 3, 107. Die Weihrauchbäume [δένδρον λιβανωτοφόρον] in Arabien werden von vielen kleinen, geflügelten Schlangen bewacht. Wollen nun die Leute den Weihrauch sammeln, so müssen sie erst Storax [στύραξ] anbrennen, um die gefährlichen Thiere durch den Dampf zu vertreiben.

Theophr., H. pl. 9, 4, 1. Weihrauch [λιβανωτός], Myrrhe [σμίρνη] und Balsam [βάλσαμον] werden durch Einschnitte gewonnen, oder quellen von selbst hervor. — Weihrauch [λίβανος], Myrrhe, Kassia und Zimmt kommen aus Arabien, und zwar aus der Umgegend von Saba, Adramyta, Kitibaina und Mamali. Weihrauch- und Myrrhenbäume wachsen theils auf dem Gebirge wild, theils auf eignen Feldern am Fuße der Berge kultivirt. Der Weihrauchbaum [λιβανωτοῦ δένδρον] soll nur etwa 5 Ellen hoch und sehr ästig sein. Das Blatt soll dem des Birnbaums ähnlich sein, aber viel kleiner und sehr grün; die Rinde soll so glatt wie beim Lorbeer sein. — Der Myrrhenbaum [σμίρνα] ist noch kleiner und strauchartiger, der Stamm soll hart, an der Erde hin und her gebogen und dicker als ein Unterschenkel sein. Andre beschreiben diese Bäume anders. Seefahrer, welche das Gebirge gesehn haben, berichten, die Bäume seien dort durch Einschnitte verwundet, die Tropfen fielen theils herab und blieben theils am Baume kleben. Man breite aus Baumblättern geflochtene Matten unter, oder stampfe den Boden fest. Der Weihrauch von den Matten sei klar und durchscheinend; der vom Erdboden weniger, und der vom Baum geschabte durch Rindenstücke verunreinigt.

Auf dem Gebirge der Sabäer fanden die Seefahrer keine Wächter, weil dort kein Einwohner dem andren etwas stiehlt. Diesen Umstand benutzten die Fremden, sammelten große Massen und fuhren damit weg. Uebrigens hörten sie, daß die Sabäer ihren Weih-

rauch und ihre Myrrhe in den Sonnentempel bringen, welcher von bewaffneten Wächtern geschützt wird. Dort thut ein Jeder seine Waare auf einen Haufen, und legt auf diesen ein Täfelchen, worauf der Preis angegeben ist. Kommen nun die Kaufleute, so sehen sie nur nach den Täfelchen. Steht ihnen der Preis an, so nehmen sie die Waare und legen dafür das Geld hin.

Die Stücke Weihrauch, welche in Handel kommen, sind sehr verschieden, und manche wohl so groß, daß sie die Hand füllen können. Von der Myrrhe hat man eine Sorte in natürlichen Tropfen, eine andre in künstlich gestalteten Stücken.

Strabo 16, 4. Im Lande der Sabäer, dem gesegnetsten Arabiens, wächst Myrrhe, Weihrauch, Zimmt und Balsam. Sie holen auch Gewürze aus dem Negerlande, wohin sie mit lebernen Rähnen fahren. Ihr Vorrath an dergleichen Herrlichkeiten ist so groß, daß sie Zimmt, Kassia u. dgl. wie Brennholz verthun, und daß die reichsten von ihnen, die Gerrhäer, alle Geräthe im Hause, wie Ruhebetten, Dreisitze, Milchtöpfe, Teller u. s. w., von Gold und Silber, und auch die Thüren, Wände, Decken mit Elfenbein, Gold und Silber und Edelsteinen geziert haben.

Virgil., Georgic. 2, v. 117. Nur im Lande der Sabäer wächst der Weihrauchbaum [turea virga].

Diodorus Siculus 3, 45. Die Sabäer wohnen im Südlichen Arabien, haben zahmes Vieh in unermesslicher Menge, haben so viel Balsam, Kassia, Weihrauch und Myrrhen, Palmen, Kalmus, Zimmt und andre wohlriechende Gewächse, daß das ganze Land von einem wahrhaft göttlichen Wohlgeruch überzogen ist, den selbst die Seefahrer aus beträchtlicher Entfernung bemerken, denen es dann zu Muth ist, als röchen sie die fabelhafte Ambrosia.

Colum. de r. r. 3, 8, 4. Judäa und Arabien sind berühmt durch die kostbarsten Wohlgerüche; aber auch die Stadt Rom zieht von jenen Herrlichkeiten die Kassia, den Weihrauchbaum [turea planta], Myrrhen und Safran²⁰⁷⁾.

Diosc. de m. m. 1, 81. Der Weihrauch [λίβανος] wächst in demjenigen Theile Arabiens, welchen man das Weihrauchland [λίβανοφόρος] nennt. Der beste ist der sogenannte männliche, auch Stagonias genannt, von Natur in walzigen Stücken;

²⁰⁷⁾ Die drei erstgenannten jedenfalls nur bei künstlicher Pflege.

und Kane denken. Auch jetzt liefert .acht brennt er schnell.
 Glückliche Arabien, Myrrhen und .ch zu walzigen Stücken
 Weihrauch gewesen, den es r und heißt Spagrium. Es
 liefert, wissen wir nicht. — 3P ,ärkte und eine geringe weiße
 Land der Sabäer die Rebe, and den aus verbranntem Weih-
 nicht wächst, denken, dies .ei an.

mische Waare eingetauf .1 n. 32. Weihrauch und Myrrhe
 Herodot. 3. [aus et murra geschrieben], sind Erzeugnisse
 König eintausend P, die Myrrhe auch im Lande der Troglodyten,
 Herodot. aber sonst nirgends, und nicht einmal in ganz Ara-
 βανωτοφ in der Landschaft Saba, woselbst in einer gebir-
 Schlangen die Weihrauchwälder stehn. Der Weihrauch wird von
 so müß- auf einer schmalen Straße, welche durch das Land der
 Thier geht, verführt. — Den Baum selbst kennen wir nicht, ob-
 die römischen Waffen tief nach Arabien hinein vorgedrungen
 Die griechischen Beschreibungen weichen sehr von einander ab.
 Als Alexander der Große noch ein Kind war und große Massen
 Weihrauch auf die Altäre warf, hatte sein Erzieher Leonides gesagt,
 er möchte erst dann so viel verthun, wenn er die Weihrauchländer
 erobert hätte. Wie nun später Alexander Arabien erobert hatte,
 schickte er dem Leonides eine ganze Schiffeladung Weihrauch, damit
 er tüchtig räuchern könnte. — In Rom kostet jetzt das Pfund des
 besten Weihrauchs 6 Denare, das der zweiten Sorte 5, das der
 dritten 3.

Plin. 12, 18, 21. Jährlich wird jetzt eine ungeheure Menge
 von Weihrauch bei Leichenbegängnissen verbrannt, und Kaiser Nero
 hat an dem Tage, wo er seine Gemahlin Poppäa bestattete, so viel
 Weihrauch verbrannt, daß Sachkundige berechneten, es sei mehr, als
 Arabien in einem ganzen Jahre erzeugt. — In alten Zeiten opferte
 man den Göttern nur etwas Mehl und Salz, und damals waren sie
 offenbar gnädiger, als sie jetzt sind.

Arrian., Indica 41 sub fin. An der Mündung des Eu-
 phrat fanden die Leute Alexander's das Dorf Diribetis, wohin Kauf-
 leute Weihrauch und andres Räucherwerk aus Arabien brachten.

Arrian., Periplus maris erythräi, p. 15, seqq. ed. Oxon.²⁰⁵⁾

²⁰⁵⁾ Es ist wohl zu beachten, daß Arrian der einzige alte Schriftsteller ist,
 welcher eine genaue Kenntniß der arabischen Küste hatte.

In der Südküste Arabiens liegt der Handelsplatz Kane in der Weihrauch tragenden Gegend [χωρα λιβανωτοφόρος]. Landeinwärts von Kane liegt die Hauptstadt der Gegend, Sabbatha, woselbst der König wohnt. Nach Kane wird der Weihrauch, welcher im Lande gewonnen wird, wie in ein gemeinschaftliches Magazin gebracht, was theils auf Kameelen, theils auf Rähnen, die aus Fellen gemacht sind, theils auf eigentlichen Schiffen geschieht. Von Kane aus wird der Weihrauch weiter verhandelt. Das Weihrauchland erstreckt sich weiter von Kane ostwärts an der Küste hin bis zum Vorgebirge Spagros und der sachalitischen Handelsstadt Moscha, ist ergig, sehr schwer zugänglich, hat eine dicke, neblige Luft. Die Weihrauchbäume sind nicht groß; der Weihrauch quillt in Tropfen hervor und erstarrt an der Rinde, wie bei uns in Aegypten das Gummi. Er wird von den Sklaven des Königs und von verurtheilten Verbrechern gesammelt. Die Gegend ist ungeheuer ungesund, selbst für Leute, welche nur vorbeischniffen. Die Weihrauchsammler sind demnach einem sichern Tode geweiht; dieser wird oft noch durch Nahrungsmangel beschleunigt. Auch auf dem Vorgebirge Spagros ist eine Burg mit einem Weihrauchmagazin und einem Hafen.

Westlich vom Vorgebirge Spagros liegt an der Südküste Arabiens im sachalitischen Gebiete die Hafenstadt Moscha, wohin der sachalitische Weihrauch gebracht wird, welcher von königlichen Beamten verhandelt wird. Der Weihrauch liegt hier auf einem großen Haufen, der gar nicht bewacht wird, indem die Götter selbst den Ort schützen. Denn nimmt ein Schiffer ohne Erlaubniß der königlichen Beamten auch nur ein Körnchen heimlich oder offen, so ist das Schiff, durch Göttermacht gebannt, nicht im Stande, den Hafen zu verlassen²⁰⁹⁾.

7) Balsambaum

(Gilead-Amyris), Amyris gileadensis, Linné. — Ein kleiner Baum mit sparrig-abstehenden Aesten im Glüclichen und Steinigen Arabien; er liefert den Balsam, welchen wir jetzt Gilead- und Mellabalsam nennen.

Theophr., H. pl. 9, 6. Der Balsam [βάλσαμον] wird im syrischen Tieflande gewonnen, aber, wie man sagt, nur aus zwei großen Gärten. Der Baum soll die Größe eines Granatbaums

²⁰⁹⁾ ?

[ρόα] und sehr viele Aeste haben. Das Blatt soll wie bei der Kante [πήγανον], jedoch mehr weiß und dabei immergrün sein. Die Frucht soll an Größe, Gestalt und Farbe der des Terpenthinbaums [τέρμινθος] gleich sein. Der Geruch der Frucht soll ganz herrlich und noch lieblicher sein, als der Geruch der ausfließenden Tropfen [δάκρυον]. Um letztere zu gewinnen, soll man zur Zeit der größten Hitze mit eisernen Nägeln Ritzen in den Baum machen. Dann wird bis zum Winter gesammelt. Der Ertrag ist aber gering, denn ein Mann sammelt den Tag über nur eine Muschel voll. Der Geruch ist ganz ausgezeichnet und so stark, daß wenig Balsam für einen großen Raum genügt. Uebrigens wird kein reiner Balsam, sondern nur mit fremdartigen Zusätzen gemischter in Handel gebracht. Auch die Zweige riechen sehr gut, und werden theuer bezahlt, weswegen man den Baum oft beschneidet. Damit sie stark treiben, werden sie gut gepflegt und fleißig bewässert. — Wilder Balsam soll nirgends vorkommen. Aus dem größeren Balsamgarten soll man 36 Pfund gewinnen, aus dem kleineren 6.

Diodorus Sic. 19, 98. In einem Thale Syriens wächst der Balsam, welcher großen Gewinn bringt, weil er sonst nirgends gefunden und doch von den Aerzten stark begehrt wird.

Strabo 16, 4. An der Küste des Sabäer-Landes wird Balsam gewonnen.

Diosc. de m. m. 1, 18. [Βάλσαμον.]

Plin. 12, 25, 54. Allen andren Wohlgerüchen wird der Balsam vorgezogen, welchen nur Judäa erzeugt. Dort fand er sich sonst nur in zwei königlichen Gärten. Die zwei Vespasiane²¹⁰⁾ haben dieses Bäumchen [arbuscula] auch der Stadt Rom gezeigt. Das Land, wo er wächst, gehört jetzt uns, er ist aber ganz anders beschaffen, als ihn römische und ausländische Schriftsteller beschrieben haben. Als die Römer Judäa eroberten, wollten die Juden den Balsambaum ausrotten; allein die Römer vertheidigten ihn, und so entstand ein Kampf um einen Strauch. Jetzt wird er auf Staatskosten angepflanzt und ist zahlreicher und höher als je. Seine Höhe erreicht nicht ganz zwei Ellen. Man unterscheidet drei Sorten dieses Strauches. Der frisch aus gemachten Ritzen fließende Saft heißt

²¹⁰⁾ Kaiser Vespasianus und dessen Sohn und Nachfolger Titus, welche beide in Judäa Krieg führten.

opobalsamum, und sein Geruch ist ungemein lieblich. Die zarten Tröpfchen [gutta ploratus] werden in Hörner gesammelt und dann in neue irdne Gefäße gegossen. Der Balsam gleicht anfangs einem dicken Del und ist farblos; später wird er röthlich und hart. Jeder Strauch wird jetzt im Sommer dreimal gerigt, und später abgeschnitten. Auch die Theile des abgeschnittenen Strauches kommen in Handel, und haben nach der Eroberung Judäa's in weniger als 5 Jahren einen Ertrag von 80 Millionen Sestertien gegeben. Der Balsam, welchen man aus den abgeschnittenen Stücken des Strauches kocht, heißt Holzbalsam [xylobalsamum], und wird unter Salben gekocht. — Die Verfälschung des reinen Balsams wird grob und großartig betrieben, so daß ein Gemäß reinen Saftes, welches vom kaiserlichen Schatze für 300 Denare gekauft wird, dann durch Verfälschung vergrößert für 1000 Denare zu Markte gebracht wird.

Tacitus, Hist. 5, 6. In Judäa wächst der Balsambaum [balsamum], der nur eine mäßige Größe erreicht.

Aelius Lampridius de Heliogabalo 24. Kaiser Heliogabal brannte Balsam in Lampen.

8) Myrrhenbaum

(Myrrhen-Amyris), Amyris Myrrha (Balsamodendron Myrrha, Nees; Amyris Kataf, Forsk.). — Wächst in Arabien, liefert die Myrrhe, welche seit alter Zeit als Heilmittel für Wunden, als Zusatz zu Salben, zu Arzneien u. s. w. in Gebrauch.

- Herodot. 3, 107. In Arabien gewinnt man die Myrrhe [σμύρνη], und zwar ohne alle Mühe.

Theophr., H. pl. 9, 4²¹¹).

Agatharchides de Rubro mari, pag. 61, ed. Oxon. Die Sabäer sind das größte und in jeder Hinsicht glücklichste Volk Arabiens. Ihr Land bringt Alles hervor, was zur Annehmlichkeit des Lebens gehört. Die Heerden sind zahllos; das ganze Land duftet von dem herrlichen, unvergleichlichen Geruch, den dort in Menge wachsende Gewürze, Balsam, Assia, Myrrhe [σμύρνη], Weihrauch, Zimmt, Kalmus, Palmen, aushauchen. Der Wohlgeruch, welcher aus den Wäldern kommt, läßt sich mit Worten nicht beschreiben.

²¹¹) Siehe beim Weihrauch.

Strabo 16, 4. Die Küste der Sabäer erzeugt Myrrhe, Weihrauch, Zimmt, Balsam, Palmen, Kalmus.

Diosc. de m. m. 1, 77. Die Myrrhe besteht aus Tropfen, welche von selbst oder aus absichtlich gemachten Wunden eines arabischen Baumes fließen. Es gibt verschiedne, mit verschiednen Namen bezeichnete Sorten. Aus den fettigen preßt man das wohlriechende Myrrhenöl [*στανή*]. Die beste Myrrhe kommt aus dem Lande der Troglodyten, ist durchscheinend, grünlich, schmeckt heißend. Die Myrrhe wird oft verfälscht, namentlich durch Gummi [*κόμμι*]. Die ächte, frische ist zerreiblich, leicht, überall gleichfarbig, doch zerbrochen inwendig weiß gefleckt; sie besteht aus kleinen Stücken, ist bitter, riecht gut, schmeckt scharf. Sie erwärmt, macht schläfrig, bindet, trocknet, zieht zusammen, wird innerlich und äußerlich gebraucht.

Plin. 12, 15, 33 seqq. Die Myrrhe [*myrrha*] wächst an mehreren Stellen Arabiens, namentlich da, wo der Weihrauch wächst. Auch kommt geschätzte von Inseln, und die Sabäer holen sogar Myrrhen jenseit des Meeres bei den Troglodyten. Die Bäume sind dornig, wachsen theils wild, theils absichtlich gepflanzt; aus ihnen schwißt die Myrrhe, kommt in Beutel gepackt zu uns, und die Salbenhändler sortiren sie dann nach dem Geruch und der Fettigkeit. Die Preise sind sehr verschieden. — Auch Indien liefert eine Myrrhenforte, jedoch eine schlechte.

Plutarch. de Iside et Osiride 80 u. 81. Die Aegyptier räuchern zur Mittagszeit mit Myrrhen.

Arrian., Exposit. Alexandri 6, 22. Als Alexander in die Wüste der Gaddosier²¹²⁾ kam, standen dort viele ungewöhnlich große Myrrhenbäume, die noch niemand ausgebeutet hatte. Die phöniciſchen Kaufleute, welche dem Heere folgten, führten ganze Ladungen von Myrrhe weg.

Arrian., Periplus maris erythraei, p. 6, ed. Oxon. Von Qualites und Malao, Hafenstädten, welche an der afrikanischen Küste, dem Südwestende Arabiens gegenüber liegen, wird Myrrhe, welche daselbst wächst, in Handel gebracht, zum Theil selbst nach Arabien verführt.

Arrian., Peripl. m. erythr. p. 13. Bei Muzä, an der Südwestküste Arabiens, wächst treffliche Myrrhe und wird von da in Handel gebracht.

²¹²⁾ Jetzt Mefran in Beludschistan.

Nachtrag 1. Das Santamon [κάρκαμον], welches Diosc. 1, 23 nennt, kommt, wie er sagt, aus Arabien und ist der Myrrhe ähnlich. — Nach Arrian., Peripl. mar. erythr. pag. 6, ed. Oxon., wird Santamon auch von Malao ausgeführt, also von der Süd-Arabien gegenüber liegenden afrikanischen Küste.

Nachtrag 2. Das Bdellium, welches noch jetzt in Gebrauch ist, und in Aegypten von der Palme Hyphäna crinita, Gärtner, in Arabien von Balsamodendron africanum, Arn., in Ostindien von Balsamodendron Roxburghii, Arn., gewonnen wird, ist ein balsamisches Harz, und wird von Plin. 12, 9, 19, von Arrian., Peripl. m. er. pag. 21 u. 22 u. 28, von Vegetius 6, 14, 1 u. 5 genannt.

9) Naute,

Ruta graveolens, Linné. — In Griechenland häufig wild, jetzt πήγανι, πηγανιά; — in Italien wild und in Gärten, jetzt ruta.

Aristot., Problem., sect. 21, n. 14. Die Naute [πήγανον] hilft gegen Hexerei.

Theophr., H. pl. 7, 6, 2. [Πήγανον.]

Nicander, Alexiph. v. 306 u. 607. [Πυτή.] — Alex. v. 413. [Πήγανον.]

Colum. de r. r. 11, 3, 38. [Ruta.]

Diosc. de m. m. 3, 45. Die Berg-Naute [πήγανον ὄρεινόν] heißt auch ῥυτή ὄρεινή, bei den Römern ruta montana [ῥούτα μοντάνα]. Die Gartenraute heißt bei den Römern ruta hortensis [ῥούτα ὀριένσις]. Die Bergraute und überhaupt die wilde Naute wirkt viel heftiger als die Gartenraute, ist deswegen zum Essen unbrauchbar, kann, in Menge genossen, tödten. Am besten ist diejenige Gartenraute, welche neben Feigen wächst. Die Gartenraute wird als Gewürz und auch sehr vielfach als Arznei verwendet.

Plin. 20, 10, 43. [Ruta.]

Athen., Deipn. 3, 29. [Πήγανον.]

Geopon. 12, 25. [Πήγανον.]

10) Harmala,

Peganum Harmala, Linné. — In Griechenland wild.

Diosc. de m. m. 3, 46. Wilde Naute nennen Einige diejenige Pflanze, welche in Kappadocien und Galatien Moly [μῶλυ] heißt. Manche nennen sie auch Harmala, die Syrer Besasa.

11) Wurzelborn,

Tribulus terrestris, Linné. — In Griechenland heimisch, jetzt *τριβολάς*; — in Italien gleichfalls wild, jetzt *tribolo* und *tribolo terrestre*.

Theophr., H. pl. 6, 5, 3. [*Τρίβολος*.]

Diosc. de m. m. 4, 15. [*Τρίβολος χειρσαῖος*.]

Virgil., Georgic. 1, v. 153. Der Wurzelborn [*tribulus*] ist ein böses Unkraut.

Plin. 21, 16, 58. Der Wurzelborn [*tribulus*], welcher in Italien wächst, ist ein lästiges, schwer zu vertilgendes Unkraut auf Aedern.

e². Familie Storchschnabel-Pflanzen, Geranieen.

1) Gattung Storchschnabel

(*Geranium*), *Geranium*, Linné. — Es wachsen in Griechenland und Italien viele Arten dieser Gattung. In Italien heißen sie noch *geranio*. Der Name kommt von *γέρανος*, Kranich, weil die Früchte zusammen eine Figur bilden, die dem Kopfe eines Kranichs oder Storchs ähnlich ist.

Diosc. de m. m. 3, 121. Das *Geranium* [*γέρανιον*] hat ein Blatt wie die *Anemone* [*ἀνεμώνη*], aber länger, eine rundliche, süße, eßbare Wurzel²¹³). — Es gibt auch noch ein andres *Geranium*, das Blätter wie eine Malve und in den obersten Achseln hervorragende Theile hat, die wie ein Kranichlopf sammt dem Schnabel oder wie ein Spitzzahn aussehen²¹⁴).

Plin. 26, 11, 68. [*Geranios*.]

f². Familie Lein-Pflanzen, Lineen.

1) Lein

(Flachs), *Linum usitatissimum*, Linné. — Wird von jeher in der warmen, lauen und kühlen Zone gebaut, heißt jetzt in Griechenland *λινάρι*, *λινοκαλάμι*, in Italien *lino*.

²¹³) Hier ist der Knollige Storchschnabel, *Geranium tuberosum*, Linné, gemeint, welcher in Griechenland und Süd-Italien wächst.

²¹⁴) Die Beschreibung paßt auf den Malvenblättrigen Storchschnabel, *Geranium malachoides*, Linné.

Hom. *Il.* 2, v. 529 u. 830, ein leinener Panzer [*λενοθώραξ*]. — *Il.* 9, v. 657. Achilles ließ dem Phönix ein weiches Bett zurecht machen, dem als Decke Schaffelle und zarte Leinwand [*λίνοιο' λεπτόν ἄωτον*] dienten. — *Odyss.* 13, v. 73. Odysseus schlief unter leinenen Decken [*καὶ δ' ἄρ' Ὀδυσσῆϊ στόρεσαν ῥῆγός τε λίνον τε*].

Herodot. 1, 195. Die Assyrier, welche stromabwärts Waaren nach Babylon bringen, tragen einen leinenen Rod, der bis zu den Füßen reicht [*χρέωνται κιθῶνι ποδηγεκί λινέῳ*].

Herodot. 2, 37. Die Aegypter tragen leinene Kleider.

Herodot. 7, 63. Die Assyrier, welche im Heere des Xerxes dienten, trugen leinene Panzer.

Theophr., *H. pl.* 3, 18, 3. Der Leinsamen hat etwas Schleimiges und Deliges.

Virgil., *Georg.* 1, v. 77. Lein [*linum*] saugt das Feld aus.

Livius 4, 13. In die leinenen Bücher²¹⁵⁾ war von den römischen Behörden der Name des Gewählten eingetragen.

Livius 4, 20. Leinene Bücher, von den römischen Behörden geschrieben, lagen im Tempel der Moneta.

Livius 10, 38. Als die Samniten den Entschluß gefaßt, auf Tod und Leben gegen die Römer zu kämpfen, warben sie 40,000 Mann, umzäunten mitten im Lager einen Platz von 200 Schritt Durchmesser, zogen über ihn eine Decke von Leinwand [*linteis contogere*], und ein alter Priester las beim Opfer aus einem alten leinenen Buche [*liber vetus linteus*] vor.

Colum. *de r. r.* 2, 10, 17. Wo der Lein [*linum*] nicht reichlich gedeiht und gut bezahlt wird, sollte man ihn nicht säen, weil er das Land sehr aussaugt. Jedenfalls verlangt er sehr fetten, etwas feuchten Boden, und wird Anfang Oktober bis Mitte December gesät. Will man recht zarte Fäden, so säet man ihn auf magrem Land und recht dicht. Man kann die Aussaat auch im Februar vornehmen.

Strabo 15, 1. Die Indier tragen blumige Leinenkleider.

Strabo 16, 1. Die Babylonier tragen einen leinenen, bis zu den Füßen gehenden Rod, und darüber einen wollenen.

Diosc. *de m. m.* 2, 125. Der Samen des Leins [*λίνον*] wird äußerlich und innerlich als erweichendes Mittel gebraucht.

²¹⁵⁾ Auf Leinwand (leinenes Gewebe) geschrieben.

Plin. 13, 11, 21. Eine Zeit lang hat man die Staatschriften auf bleierne Platten geschrieben, dann ist auf *Leinwand* geschrieben worden, endlich auf *Papyrus* und *Pergament*.

Plin. 19, 1. Die Anwendung des *Leins* [*linum*] erstreckt sich über alle Länder und Meere. Mit Hülfe leinener Segel schiffen wir von der Sicilischen Meerenge in 6 bis 9 Tagen nach Alexandria, von Gades ²¹⁶⁾ in 7 Tagen nach Ostia, aus Afrika in 2. Die Leinpflanze wächst aus einem ganz unbedeutenden Samen, und muß, wenn sie dem Menschen dienen soll, erst geblaut, gebrecht und bis zur Feinheit der Wolle bearbeitet werden.

Plin. 19, 1, 2. Der *Lein* wird vorzugsweis auf sandiges, Einmal gepflügtes Land gesät und wächst ungemein schnell. Im Frühjahr gesät, wird er schon im Sommer gerauft. Die Aegyptier, Gallier, Germanen weben leinene Segel, und die germanischen Weiber halten die leinenen Kleider für die schönsten. Was Italien betrifft, so bemerkt Varro, daß es eine Eigenthümlichkeit der zur Ceraunischen Familie gehörigen Weiber sei, daß sie keine Leinwand tragen. In Germanien wird die Leinwand in unterirdischen Kellern gewebt. Dasselbe geschieht im Ailianischen Gebiet Italiens zwischen dem Padus und Ticinus. Der erste Rang gebührt der Leinwand von *Stabiz* in Spanien; der zweite der *Retovinischen* und *Faventinischen* in Italien, der dritte der *Ailianischen*. Letztgenannte kommt immer ungebleicht [*crudus*] in Handel, die Faventinische schön weiß. Die Retovinische ist die feinste und dichteste, auch eben so weiß wie die Faventinische; ihr Faden klingt, wenn er mit den Zähnen geprüft wird, und ist beinahe gleichförmiger als ein Spinnfaden. Die spanische Leinwand aus der Gegend von Tarraco ist ausgezeichnet weiß und fein, was von der dortigen Pflanze *carbasus* herrührt ²¹⁷⁾. Das Rumanische Garn aus Rampanien eignet sich trefflich zu Fisch- und Vogelfang, ja zum Fange der Wildschweine. Die Fäden der Ebergarne sind aus 150 einfachen Leinfäden zusammengesetzt. Zu Lindos, einer den Rhodiern gehörenden Insel, hat man im Tempel der Minerva einen Brustharnisch des ägyptischen Königs Amasis aufbewahrt, an welchem jeder Faden aus 365 einfachen Fäden zusammen-

²¹⁶⁾ Jetzt Gadir. — ²¹⁷⁾ Carbasus mochte wohl der spanische Name für *Lein* sein. Cervinus sagt zu Virgil., *Aen.* 3, 357: „Carbasus ist eine Sorte *Lein*, und wir bezeichnen daher auch mit diesem Worte die Segel.“

setzt war, wovon sich Mucianus, welcher dreimal Consul war, selbst überzeugt hat.

Plin. 19, 1, 3. Die Reife des Flachses erkennt man am Schwellen des Samens und am Gelbwerden der Pflanze. Nun wird gerauft [evellere], in Bündel [fasciculus] gebunden, die man mit der Hand umspannen kann, und diese Bündel werden 6 Tage in die Sonne gehängt, wobei der Samen ausfällt. Dieser hat Heilkräfte, wurde auch sonst jenseit des Padus in eine ländliche, süße Speise gethan, wird jetzt nicht mehr gegessen, wohl aber bei Opfern gebraucht. Nach der Weizenernte werden die Flachsstengel in Wasser gelegt, das von der Sonne durchwärmt ist, und durch eine Last unter einer Oberfläche gedrückt. Ob sie gehörig geröstet sind [macerari], sieht man daran, daß sich der Bast [membrana] absondern läßt. Man ordnet sie nun an der Sonne, und blaut [tundere] sie dann auf einem Steine mit einem Flachshammer [stupparius malleus]. Was zuerst Rinde am nächsten war, heißt Berg, ist geringeren Werthes und wird namentlich zu Lichtdochten gebraucht. Es wird aber doch auch die Rinde der Fächer [ferrei hami] gehechelt [pectere], bis es ganz von der Rinde befreit ist [decorticari]. Den inneren Faden [medulla] unterseidet man noch mehrfach, nach Glanz, Weiße, Weichheit. Die Fäden [cortex decussus] werden zum Verbrennen benutzt. Es ist eine Kunst, den Flachs zu hecheln [depectere] und zu sortiren. Aus fünfzig Pfund Flachsbündeln müssen 15 Pfund reiner Flachsfäden gehechelt [carminare] werden. Auch das gesponnene Garn und das fertige Gewebe wird noch durch Eintauchen in Wasser und durch Schlägen veredelt.

Plin. 19, 1, 4 u. 5. Gezapfte Leinwand, vorzüglich aus Segeln der Seeschiffe, wird vielfach in der Heilkunst gebraucht. — Man färbt auch Leinwand, was zu Alexander's des Großen Zeit zuerst geschehn sein soll; seine Flotte fuhr mit farbigen Flaggen den Indus hinab. — In der Schlacht bei Actium trug das Admiralschiff, worauf sich Cleopatra und Antonius befanden, purpurfarbige Segel.

Plin. 19, 1, 6. In späterer Zeit sind Leinengewebe verwendet worden, um den Römern im Theater Schatten zu machen; der Erfinder dieser Kunst ist Quintus Catulus, der sie bei Einweihung des Kapitols zuerst in Anwendung brachte. Aus carbasus gewebte Tücher [carbasinum volum] soll zuerst Lentulus Spinther bei den Apollinarischen Spielen im Theater ausgespannt haben. Der

Diktator Cäsar hat über das ganze Forum, ferner über die Heilige Straße von seinem Hause an und über den Hügel bis an das Kapitol eine Leinwanddecke gezogen. Auch Marcellus, Schwesterjohn des Augustus, hat das Forum mit einer Leinwanddecke überzogen. Neulich haben sogar himmelblaue, mit Sternen übersäte Segeltücher im Amphitheater des Nero gehangen; die über den Höfen seines Hauses sind roth.

Plin. 20, 22, 92. Der Leinsamen wird zur Linderung oder Heilung vieler Leiden benutzt.

Plutarchus de Iside et Osiride 4. Manche glauben, die ägyptischen Priester trügen leinene Kleidung, weil die Blüthe des Leins die blaue Farbe des Himmels trägt.

Pausanias 1, 21. Die Sarmaten verarbeiten die Hufe der todtten Pferde zu Schuppen und vereinigen sie zu Harnischen, welche so schön und so fest sind wie die griechischen. Panzer aus Leinwand sind im Gefechte nicht so nützlich, weil sie der Gewalt der eisernen Waffe nicht widerstehn. Dagegen leisten sie auf der Jagd sehr gute Dienste, weil weder Löwen noch Panther durchbeißen können. In verschiednen Tempeln, besonders in dem des Apollo zu Grynium in Aetolien, werden leinene Panzer aufbewahrt.

Galenus de alim. facult. 1, 32. Landleute pflegen den Leinsamen [λίνου σπέρμα] zu rösten und mit Fischsalze oder bloß mit Salz zu essen, oder sie genießen ihn mit Honig oder im Brod. Er ist jedoch schwer zu verdauen.

Athen., Deipn. 9, 79. Ein Handtuch aus ungebleichtem Lein [ῥιμόλινον] heißt Cheiromaktron.

Flavius Vopiscus de Aureliano 1. Kaiser Aurelian hat Alles, was sich um ihn täglich ereignet, in ein leinenes Buch [liber linteus] niedergeschrieben, und dieses Buch liegt in der bibliotheca Ulpia ^{217b)}.

Pallad. de r. r. 11, 2.

g². Familie Myrten-Pflanzen, Myrtaceen.

1) Wurzelbaum,

Rhizophora, Linné. — Hierher gehörige Bäume wachsen am Seestrand Süd-Asiens, treiben von den Zweigen herab Wurzeln in den Schlamm. — Man vergleiche Ficus indica, Linné.

^{217b)} Nach dem Kaiser Ulpianus genannt.

Plin. 12, 9, 20. Am Strande des Persischen Meerbusens stehen Bäume, welche polypenartig nackte Wurzeln in den Sand treiben, bei der Ebbe trocken stehn, bei der Fluth aber oft ganz vom Wasser überdeckt werden. Sie erreichen eine erstaunliche Größe, sehen aus wie der Erdbeerbaum [unedo]; die Frucht gleicht von außen der Mandel, hat aber inwendig gedrehte Samen.

2) Seifenstrauch,

Philadelphus coronarius, Linné. — Wächst in Nord-Italien wild. — Kann das *φιλάδελφον* des Athen., Deipn. 15, 29, sein.

3) Schmalblättriges Weidenröschen,

Epilobium angustifolium, Linné. — Wächst in Griechenland, — auch in Italien, woselbst es *epilobio*, *camenerio* und *sfenice* heißt.

Theophr., H. pl. 9, 19, 7. Die Wurzel des Weidenröschens [*ὀνοθήρας*] macht, in Wein getrunken, mild und lustig. Das Blatt der Pflanze sieht aus wie das der Mandel, doch ist es breiter; die Blume ist rosa. Die Pflanze ist so hoch wie ein Strauch, die Wurzel roth und groß. Legt man sie in Essig und trocknet sie dann, so riecht sie wie Wein. Sie wächst auf Bergen.

Diosc. de m. m. 4, 116. [*Ὀναγρα, ὀνοθήρα, ὄνορις.*]

Plin. 26, 11, 69. [*Onotheras, onear.*]

4) Tannenwedel,

Hippuris vulgaris, Linné. — In Nord-Italien häufig, jetzt *coda di cavallo* genannt, was Dasselbe bedeutet wie *hippuris*, nämlich Roßschweif.

Plin. 26, 13, 83. Es gibt eine schwärzliche Art *Equisetum*, die griechisch *Hippuris* heißt und Blätter wie die Pinie hat. Man schreibt ihr gewaltige Kräfte zu.

5) Mehriges Tausendblatt,

Myriophyllum spicatum, Linné. — In Griechenland und ganz Italien.

Diosc. de m. m. 4, 113. [*Μυριόφυλλον.*]

6) Fenna-Strauch,

Lawsonia alba, Lam. — Wächst in Aegypten und Süd-Asien;

seine Blätter geben die goldgelbe Farbe, womit sich die Neger, Aegyptier, Perser, Ostindier, viele Türken, Bosnier und Walachen die Nägel, Weiber auch Hände, Füße und Haare färben.

Diosc. de m. m. 1, 124. Die Blätter des Hennastrauces [κύνρος δένδρον] färben, wenn sie im Saft des Seifenkrautes [στρονθίον] eingeweicht sind, die Haare gelb.

Plin. 12, 24, 51; 23, 4, 46. [Cypros.]

7) Wassernuß,

Trapa natans, Linné. — In den Gewässern Nord-Griechenlands und ganz Nord-Italiens, woselbst sie jetzt *tribolo acquatico*, *castagna acquatica*, *castagna di padule* heißt.

Theophr., H. pl. 4, 9. Die Wassernuß [tribolos] wächst nicht in allen Gewässern. Im Strymon steht sie bis 5 Ellen tief; es ragen nur die Blätter hervor, so daß sie über der Frucht schwimmen und sie verbergen. Das Blatt ist lang-gestielt, übrigens dem Ulmenblatt ähnlich. Die Frucht ist schwarz und sehr hart. Am Stamme stehn haarförmige Auswüchse.

Diosc. de m. m. 4, 15. [Τρίβολος ἑνυδρος.]

Plin. 21, 16, 58. [Tribulus.]

8) Weiderich,

Lythrum Salicaria, Linné. — Wächst in Griechenland am Sperchius, — in ganz Italien an Wassern, heißt jetzt *riparello*, *salcerella*. — Den Weiderich meint Plin. 25, 7, 35 wahrscheinlich, indem er von einer Pflanze spricht, die Ephimachus entdeckt hat.

9) Myrte,

Myrtus communis, Linné. — Wächst in Griechenland häufig wild, mit weißen und schwarzen Früchten, schmalen und breiten Blättern, heißt jetzt *μυρτεά*, *μύρτος*, *μυρσίνη*; — steht in Italien an vielen Stellen wild, und auch in zahlreichen Abarten sehr häufig in Gärten, jetzt *mirto*, *mortella*, *mortellina*.

Herodot. 7, 54. Als Xerxes über den Hellespont gehen wollte, opferte er mit vielem Räucherwerk und ließ die Brücke mit Myrten [*μυρσίνη*] bestreuen.

Theophr., H. pl. 5, 8. Das Land der Latiner trägt Myrten [*μυρρίνους ἔχει*, auch geschrieben *μυρίνους* und *μυρρίνην*]. Dort liegt auch das Circäische, mit Eichen, Lorbeeren und

Myrten dicht bewachsene Vorgebirge. Die Eingebornen behaupten, daselbst habe Circe gewohnt, auch zeigen sie das Grabmal des Elpenor, aus welchem diejenige Myrtenforte hervorstößt, welche zu Kränzen genommen wird.

Cato de r. r. 8, 2. Die Myrte [murtus] zieht man in der Nähe der Städte, um sie zu Kränzen zu verkaufen.

Horat., Carm. 1, 38, v. 5 seqq. Zu einem einfachen Trinkgelage paßt ein einfacher, blumenloser Myrtenkranz für den Diener und für den Herrn.

Colum. de r. r. 12, 38. Der Myrtenwein [vinum myrtites] wird bereitet, indem man Wein mit schwarzen oder weißen Myrtenbeeren würzt.

Strabo 15, 3. Wenn die Perser opfern, so legen sie das Fleisch auf Myrten- oder Lorbeerzweige, brennen diese an, singen Zauberlieder, und gießen Del, mit Milch und Honig gemischt, auf den Boden.

Diosc. de m. m. 1, 48. Myrtenöl [μυρσίνιον έλαιον].

Diosc. de m. m. 1, 155 u. 156. Die Myrte [μυρσίνη] wird zu mancherlei arzneilichen Zwecken verwendet. — Das Myrtidanon ist ein Auswuchs am Stamme der Myrte und wird ebenfalls arzneilich gebraucht.

Plin. 15, 7, 7; 15, 29, 35 u. 36. Die Myrtenbeeren geben Del und Myrtenwein, auch kommt von der Myrte das Myrtidanon²¹⁸⁾. Ehe man den Pfeffer kannte, vertraten Myrtenbeeren seine Stelle, auch gab es einen mit diesen Beeren bereiteten Lederbissen, welcher Myrtatum hieß, und noch jetzt pflegt man das Fleisch des Wildschweins durch Myrtenbeeren zu würzen. — Der Myrtenbaum wächst im südlichen Europa und soll zuerst auf dem Grabe des Elpenor gesehen worden sein. Als Rom erbaut wurde, stand er schon in Latium, denn als die Römer und Sabiner wegen der geraubten Jungfrauen kämpfen gewollt, sollen sie bei dem Versöhnungsfest geweihte Myrtenzweige gebraucht haben. Die Ehe und die Myrte stehen beide unter dem Schutze der Venus. Auch vor dem Tempel des Quirinus, d. h. des Romulus, welcher der älteste in Rom ist, haben lange Zeit zwei heilige Myrten gestanden.

Plin. 15, 29, 37. Man unterscheidet die wilde Myrte,

²¹⁸⁾ Myrtidanon ist der Auswuchs, welchen auch Dioscorides erwähnt.

von welcher die *Drymyrsine* eine Spielart ist ²¹⁹⁾, von der *Gartenmyrte* ²²⁰⁾. — Von der *Gartenmyrte* unterscheiden die Gärtner folgende Spielarten: die *tarentinische* mit ganz kleinen Blatt; die *römische* mit breiterem; die *sechszellige* [hexasticha] mit dicht in 6 Reihen stehenden Blättern. Der *Myrtenwein* wird durch einen Zusatz von *Myrtenbeeren* zum Wein gemacht. Gepülverte *Myrtenblätter* streut man auf Geschwüre. Bei Fußkrän bedient man sich gern eines *Myrtenstodes*.

Plin. 15, 29, 38. Als der Consul *Postumius Tubertus* nach Befiegung der *Sabiner* feierlich [ovans] in Rom einzog, war er mit einem *Myrtenkranz* der *Venus victrix* geschmückt. Auch späterhin haben alle Feldherrn, welche eine *Ovation* hielten, den *Myrtenkranz* getragen, wovon nur *Marcus Crassus* eine Ausnahme macht, indem er nach Befiegung des *Spartacus* einen *Lorbeerkranz* ansetzte. *Maßurius* hat die Angabe, es hätten sich auch die Feldherrn, welche auf einem Wagen triumphirend einzogen, mit dem *Myrtenkranz* geschmückt; auch erzählt *Lucius Piso*, daß *Papirius Maso*, nachdem er die *Korsen* besiegt, wenn er als Zuschauer bei den *Circensischen* Spielen erschien, einen *Myrtenkranz* getragen. *Marcus Valerius* trug, in Folge eines Gelübdes, einen *Myrten-* und einen *Lorbeer-*kranz.

Plin. 23, 4, 44. *Myrtenöl*; — 23, 9, 81. *Myrte* als Heilmittel.

Galen. de alim. facult. 2, 18. Die Griechen nennen die Frucht der *Myrte* *Myrton* [μύρτον], u. s. w.

Pallad. de r. r. 2, 17 u. 18. Im Januar macht man *Myrtenöl*, indem man *Myrtenblätter* mit *Olivendöl* und *Bein* kocht; — den *Myrtenwein* macht man, indem man *Wein* mit zerstoßnen *Myrtenbeeren* würzt.

Geopon. 11, 6. Die *Myrte* [μυρσίνη] ist in *Attika* entstanden, wo *Minerva* eine schöne und muthige Jungfrau lieb hatte; diese starb, und die Göttin schuf zu ihrem Andenten die *Myrte*.

Geopon. 11, 7 u. 8. Die *Myrte* verbreitet um sich her einen Wohlgeruch. Man vermehrt sie theils dadurch, daß man bewurzelte Seitentriebe verpflanzt; oder man pflanzt einen Zweig aus

²¹⁹⁾ Die wilde *Myrte*, *Drymyrsine*, ist der *Ruscus aculeatus*, Linné.

²²⁰⁾ *Myrtus communis*, Linné.

der Spitze des Baumes in die Erde und häufelt diese bis zum Aufbrechen der Knospen noch mehr an; Andre setzen dicke, ellenlange Aststücke ein; Andre legen die Samen. Wird der Boden um den Stamm oft gereinigt, so wächst er gerade und hoch, und kann dann entweder zu Flechtwerk oder zu Speerspäßen gebraucht werden. Düngung mit Mistbrühe, namentlich von Schafen, bekommt ihr gut. Begießt man sie mit warmem Wasser, so bekommen ihre Beeren keine Kerne. Man pflöpft die Myrte auf Myrten, z. B. die weiße auf die schwarze und umgekehrt, auch auf Birnbäume [ῥογγή], Apfelbäume [μηλέα], Mispeln [μέσπιλον], Granatbäume [ῥοιά]. Pflänzt man neben Myrten Rosen [ῥόδον], so gedeihen beide vorzüglich gut²²¹⁾.

10) Granatbaum,

Punica Granatum, Linné. — In Griechenland und Italien häufig in Gärten, auch wild oder verwildert in Menge, dort ῥοιδιά, hier granato, melagrano, melogranato genannt.

Homer., Odyss. 7, v. 115, v. 120; 11, v. 588; 24, v. 340. Birn-, Apfel- und Granatbäume [ῥοιή] in den Gärten des Alcinous und Laertes.

Theophr., H. pl. 1, 13, 5. Die Granatblüthe [τὸ τῆς ῥόας ἄνθος] kommt gefüllt [πυκνός] vor, so daß sich ihre Masse [ῥυκος] wie bei einer gefüllten Rose ausbreitet.

Colum. de arb. 23. Den Granatapfel [malum punicum] vermehrt man im Frühjahr bis Anfang April. Trägt er Früchte, die nicht süß genug sind, so düngt man ihn gut. Ich habe auch etwas Saft der cyrenaischen Silphium-Thapsia [laser] in Wein aufgelöst, die Spitzen des Baumes damit bestrichen, und dadurch den Früchten die Säure genommen. Sollen die Granatäpfel nicht am Baume platzen, so lege man beim Pflanzen desselben 3 Steine an die Wurzel, oder ist er schon gepflanzt, so stecke man eine Meerzwiebel [scilla] an die Wurzeln. Man kann auch die Stiele der Granatäpfel, sobald die Reife eintritt, drehen, so hält sich die Frucht ein ganzes Jahr lang.

Diosc. de m. m. 1, 151, 152, 153 u. 154. Der Granatapfel [ῥόα] schmeckt gut, ist gesund, gibt aber sehr wenig Nah-

²²¹⁾ Geopon. 10, 76 wird auch angegeben, man könne die Myrte auf Weide [λίνα] pflöpfen.

zung. — Die Blume des Granatbaums nennt man Eytinos [κύνθος], die Fruchtschale Sidion [σίδιον], die Blüthe der wilden Granatbäume Balaustion [βαλαύστιον].

Plin. 13, 19, 34. Bei Karthago wachsen die besten Granatäpfel [punicum malum, granatum malum]; es gibt deren verschiedene Sorten.

Plin. 23, 6, 57 seqq. Der Genuß der Granatäpfel bekommt nicht sonderlich gut; — die einzelnen Theile des Baums braucht man als Heilmittel; — die junge Blüthenknospe nennt man cytinus.

Galen. de alim. facult. 2, 24. Die Attiker sagen Rheia, die Jonier Rhoie mit dem i.

Athen., Deipn. 14, 64. Der Granatapfel heißt bei den Böotiern σίδα. Einstmals hatten die Bötier mit den Athenern einen Rechtsstreit über die Landschaft Sidas, woselbst Granatäpfel in Menge wachsen, und woher jene Stelle benannt ist. Epaminondas führte bei dem Prozesse die Sache der Bötier, zog unvermuthet einen Granatapfel hervor, und fragte die Athener, wie sie ihn nannten. Sie antworteten „Rhoa“; — „wir aber“, sagte Epaminondas, „nennen ihn Sida.“ — Und so gewann er den Proceß.

Pallad. de r. r. 4, 10, 1. Den Granatbaum vermehrt man am leichtesten dadurch, daß man aus der Wurzel sprossende Stämmchen verpflanzt. Man zieht ihn auch, indem man von damensdicken Aesten Stücke von Ellenlänge abschneidet, die zwei Enden mit dem scharfen Messer glättet und mit Schweinemist bestreicht, und solche Stedlinge in die Erde setzt. — Die geernteten Granatäpfel taucht man in siedendes See- oder Salzwasser, so daß sie es einsaugen, trocknet sie nach 3 Tagen an der Sonne und hängt sie dann an einen kühlen Ort. Will man sie essen, so legt man sie erst einen Tag in süßes Wasser. Man hebt sie auch in Spreu auf, wo sie sich nicht berühren dürfen. Man zieht auch einen langen Graben, gibt ihm eine gut passende Decke von Rork [cortex], und steckt in diesen die Äpfel mit ihren Stielen so, daß sie frei im Graben hängen, u. s. w.

Geopon. 10, 29 seqq.

h². Familie Rosen-Pflanzen, Rosaceen.

1) Weidenblättriger Birnbäum,

Pyrus salicifolia, Linné. — Sehr häufig in Griechenland wild, jetzt ἀχλαδιά, γοριτζιά, γοριτζιά.

Theophr., H. pl. 1, 4, 1; 1, 8, 2; 2, 2, 12 etc. [Ἀχράς²²²].

2) Birnbäum,

Pyrus communis, Linné. — In Griechenland jetzt selten wild, auch selten in Gärten, und dann nur Frühsorten. Das jetzige trockne Klima ist den Früchten nicht günstig. Der wilde heißt neugriechisch ἀχλαδιά, der zahme ἀπιδιά. — In Italien wächst der wilde Birnbäum, pero selvatico, peruggine, in vielen Wäldern häufig; der zahme wird in zahllosen Sorten kultiviert, heißt pero, die Frucht pera.

Homer. [Ὀγγυνη]²²³).

Theophr., H. pl. 2, 5, 6. Birnbäume [ἄπιος καὶ ὄγγυνη, auch ὄγγυνη geschrieben] pflanzt man noch weiter von einander als Apfelbäume.

Cato de r. r. 7, 4. Es gibt eine Menge Birnensorten, pirum volenum, anicianum, sementivum, tarentinum, musteum, cucurbitinum u. s. w. Sie werden gepflanzt und gepfropft [serere et inserere].

Colum. de r. r. 7, 9, 6; 10, v. 15 u. 250. Wilder Birnbäum [achras, achras pirus].

Colum. de arb. 24. Birnbäume [pirus] pflanzt man im Herbst. Sind sie erwachsen und tragen nicht, so hackt man die Erde um sie herum tief auf [alte ablaqueare], spaltet den Stamm über der Wurzel, treibt in den Spalt einen Reil von Eichenholz, und läßt ihn darin. Darauf ebnet man den Boden wieder und streut Asche darauf.

Diosc. de m. m. 1, 167. Alle Birnen [ἄπιος], und es gibt deren viele Sorten, haben zusammenziehende Kräfte. Verzehrt man rohe Birnen nüchtern, so schaden sie leicht.

²²²) Theophr. 2, 2, 5, wo es heißt: „aus den Samen edler Birnen [ἄπιος] zieht man den elenden ἀχράς“, muß ἀχράς als wilder *Pyrus communis* genommen, und überhaupt vorausgesetzt werden, daß Theophrast *Pyrus salicifolia* und *Pyrus communis* nicht als Arten unterschied.

²²³) Siehe beim Granatbaum.

Diosc. de m. m. 1, 168. Wilder Birnbaum [*ἄγρος*].

Diosc. de m. m. 5, 32. Aus Birnen macht man Birnwein [*ἀπὸ τῆς οἶνος*], wie man auch welchen aus Quitten [*κορυμβίτης οἶνος*], aus Nispeln, Speierlingen und Johannisbrot [*κεράτιον*] bereitet. Alle diese Weine haben etwas Zusammenziehendes und sind gesund.

Plin. 15, 15, 16 u. 17; 23, 7, 62. Es gibt eine sehr große Menge von Birnensorten [*pirum*]. — Roh sind sie sämtlich selbst für ganz gesunde Leute schwer verdaulich, werden daher Kranken verboten; gekocht sind sie dagegen sehr gesund. Die Holzbirne [*pirum silvestre*] trodnet man auch, um sie als Arznei zu brauchen.

Galen. de alim. facult. 2, 26. [*Ἄπιος*.]

Athen., Deipn. 14, 63 (p. 364, ed. Schw.). Die Birnen [*ἄπιον*] sind besonders häufig im Peloponnes, welcher davon auch den Namen *Apia* führt, wie Istros in seinen *Argolicis* sagt.

Pallad. de r. r. 3, 25, 1. Birnbäume [*planta piri*] pflanzt man [*ponere*] entweder, wenn man bewurzelte Stämmchen zur Verfügung hat, oder zieht sie aus Samen, was jedoch sehr langweilig ist, und wobei sich auch die Sorte verschlechtert. Zwischen Bäumen läßt man einen freien Raum von 30 Fuß. Dem Birnbaum bekommt das Auslodern der Erde und Feuchtigkeit außerordentlich gut, auch thut es ihm wohl, wenn er jährlich einmal gedüngt wird. Das Pfropfen geschieht in die Schale oder in den Spalt [*in trunco*], und zwar auf wilde Birnbäume [*pirus agrestis*], Apfelbäume, und, wie Einige angeben, auch auf Mandelbäume, Weißdorn [*spinus*], Mannaeschen [*ornus*], Gemeine Eschen [*fraxinus*], Quittenbäume, Granatbäume. — Will man Birnen lange aufbewahren, so sucht man mit der Hand gepflückte, ganz unbeschädigte, noch nicht völlig reife aus, thut sie in ein ausgepichtes Gefäß, befestigt den Deckel, legt es so um, daß der Deckel nach unten kommt, und vergräbt es an einer Stelle, um welche Jahr aus Jahr ein Wasser fließt. Harte Sorten legt man dagegen erst auf einen Haufen, bis sie etwas weicher werden, thut sie dann in ein gut ausgepichtes irdenes Gefäß, klebt den Deckel mit Gyps auf, und vergräbt das Gefäß an einer sonnigen Stelle. Man hebt auch Birnen in Spreu und Getreide auf. Man schneidet ferner Birnen in Stücke und dörret diese. — Wein wird aus zerstampften,

ausgepreßten Birnen gemacht. — Um Essig zu machen, läßt man Holzbirnen [*pirum silvestre*] oder andre herbe Birnen drei Tage lang auf einem Haufen liegen, mischt sie dann in einem Gefäße mit Quell- oder Regenwasser, läßt die Masse 30 Tage zugedeckt, und gießt dann immer so viel Wasser nach, als man Essig herausnimmt.

Geopon. 10, 22 bis 10, 25. Man pflropft Birnen [*ἀπιδιον*] auf Granat-, Quitten-, Mandel-, Terpenthin- und Maulbeerbäume. Im letztern Falle werden die Birnen roth, u. s. w.

3) Apfelbaum,

Pyrus Malus, Linné. — In Griechenland selten wild, auch wenig und fast nur in Frühorten kultivirt, weil er jetzt nicht gut gedeiht; heißt *μηλεά*, wild *ἄγρια μηλεά*; — der wilde Apfelbaum findet sich, mit sehr sauren Früchten, an mehreren Stellen Nord-Italiens, heißt *meluggino*, *melo selvatico*; der zahme wird in vielen Sorten kultivirt, heißt *melo*, die Frucht *mela*, in der Lombardei der Baum *pomar*, die Frucht *pomo*.

Homer. [*Μηλέη*] ²²⁴⁾.

Theophr., H. pl. 3, 3, 1. Der Apfelbaum [*μηλεά*] wächst auch wild.

Virgil., Georgic. 2, v. 33 u. 70. Man kann Aepfel [*malum*] auf Birn- und Platanenbäume pflropfen.

Cato de r. r. 48. Aepfel [*malum*] werden in der Pflanzschule gesät.

Colum. de r. r. 5, 10, 19; — de arb. 25. Es gibt sehr verschiedene Sorten von Aepfeln; sie schmecken gut und befördern die Gesundheit.

Plin. 14, 16, 19. Aus allen Aepfelsorten bereitet man Wein.

Plin. 15, 14, 15; 15, 16, 17. Es gibt sehr viele Sorten von Aepfeln, die man alle mit verschiednen Namen bezeichnet, und manche haben den Mann, der sie erzeugt, andre ihre Heimath berühmt gemacht. Die sogenannten Appianischen Aepfel hat ein Mann Namens Appius, aus der Familie des Appius Claudius, dadurch erzeugt, daß er Aepfel auf Quittenstämme pflropfte. Sie haben den Geruch der Quitten. Es gibt auch Aepfel, welche blutroth sind,

²²⁴⁾ Siehe beim Granatbaum.

was davon herrührt, daß sie auf einen Maulbeerstamm gepropft worden. Im Allgemeinen röthen sich die Äpfel auf der Sonnen-
seite. Die wilden Äpfel haben einen sauren Geschmack, und jeder
saure Apfel ist im Stande, durch seine Säure die Schärfe eines
Schwertes stumpf zu machen.

Galen. de alim. facult. 2, 21 (pag. 597, ed. Kühn).
Unreife Äpfel sind durchaus schädlich; reife dagegen roh, gebraten,
gekocht sehr gesund, letztere auch für viele Kranke ein Laxsal.

Pallad. de r. r. 3, 25, 13. Äpfel säet man an kalten
Stellen im Februar und März, an warmen und trocknen im Oktober
und November. Es gibt viele Sorten, und wäre es zu weitläufig, sie
anzuzählen. Sie lieben einen fetten, kräftigen Boden, der nicht
durch Bewässerung, sondern von Natur feucht ist; besteht er aber
aus trockenem Sand oder Thon, so thut die Bewässerung gut. An
kalten Orten setzt man sie auf die Südseite der Berge. Man braucht
die Erde um sie herum weder durch Andern noch durch Graben auf-
zulockern; daher passen sie sich gut auf Wiesen. Mist verlangen sie
zwar nicht, nehmen ihn aber gern an, auch kann er mit Asche ge-
mischt sein. Beim Beschneiden nimmt man am besten nur was trocken
oder falsch gewachsen ist, weg. Der Apfelbaum dauert nicht so viele
Jahre wie der Birnbaum. Läßt er seine Äpfel zur Unzeit fallen,
so spaltet man eine Wurzel und teilt einen Stein in den Spalt.
Hängen die Äpfel in zu großer Menge am Baume, so nimmt man
die schlechtesten weg. Die Zeit der Veredlung ist der Februar und
März; Apfelreiser gedeihen auf Apfel- und Birnbäumen,
Weißdorn [spinus], Pflaume, Spierling [sorbus], Pfir-
siche [persicum], Platane, Pappel, Weide. — Die
Äpfel, welche aufbewahrt werden sollen, müssen sorgfältig ausge-
lesen werden. Man legt sie an einem dunklen, windfreien Orte in
abgesonderten Haufen auf Stroh, und theilt die Haufen oft. Manche
schließen sie auch in ausgepichte Gefäße, deren Deckel mit Gyps be-
festigt wird, oder hüllen sie in Thon, oder bestreichen nur die Stiele
mit Thon, oder legen sie auf Stellagen, die mit Spreu belegt sind,
und decken sie von oben mit Stroh. Die sogenannten Kugeläpfel
kann man ohne Weiteres ein ganzes Jahr aufheben. Manche Leute
senken auch die in gut ausgepichten und verpichten Gefäßen befind-
lichen Äpfel unter Wasser. Andre nehmen die Äpfel einzeln vom
Baum, tauchen ihre Stiele in siedendes Pech, legen sie reihenweis

auf die Stellagen, und decken sie mit Nußblättern. Viele legen sie zwischen Sägespäne von Pappel- oder Tannenholz. Es ist bekannt, daß man die Äpfel so legen muß, daß der Stiel unten ist, und daß man sie nicht eher anrühren darf, als bis man sie braucht.

Wein und Essig wird aus Äpfeln wie aus Birnen gemacht.

Geopon. 10, 18 bis 10, 21.

4) Quittenbaum,

Pyrus Cydonia, Linné. — In Griechenland wild und kultivirt, jetzt *κυδωνεά*; — in Nord-Italien ebenfalls wild und kultivirt, jetzt *cotogno*, *melo cotogno*, die Frucht *cotogna*, *mela cotogna*, *pera cotogna*.

Theophr., H. pl. 2, 2, 5. Aus dem Samen der edlen Birne [*ἄπιος*] zieht man die elende wilde [*ἀχράς*]; aus Samen edler Äpfel zieht man schlechte, saure; aus Samen der edlen Quitte [*στρούθιον*] zieht man die wilde Quitte [*κυδώνιος*].

Cato de r. r. 7, 2. [*Malum struthium*, *cotoneum*.]

Varro de r. r. 1, 59, 1. [*Malum struthium*, *cotoneum*.]

Colum. de r. r. 5, 10, 19. Es gibt 3 Sorten von Quitten [*cydonium*], nämlich *struthium*, *chrysomelinum*, *musteum*.

Diosc. de m. m. 1, 55. Um dem Olivenöl den angenehmen Geruch der Quitten zu geben [*ἐλαιον μήλινον σκευάζεσθαι*], legt man Quitten so lange hinein, bis der Zweck erreicht ist.

Diosc. de m. m. 1, 160; 5, 28 u. 29. Die Quitten [*μήλον κυδώνιον*] bekommen dem Magen gut, sind gelocht milder als roh, u. s. w. — Um Quittenwein zu machen, welcher *Cydonites* und *Melites* heißt, läßt man zerstoßne Quitten 30 Tage lang in Most, und seigt diesen dann durch. — Um *Melomeli*, auch *Cydonomeli* genannt, zu bekommen, legt man Quitten, denen die Kerne genommen sind, in Honig.

Plin. 15, 11, 10. Die Quitte heißt bei den Römern *malum cotoneum*, bei den Griechen *cydonium*, und stammt von der Insel Kreta. Es gibt mehrere Sorten; *chrysomelum* heißt die eingeschnittne, in's Goldgelbe ziehende; die mehr weiße heißt einheimische [*nostratium*], und riecht ausgezeichnet gut; auch die neapolitanische steht in Ehren. Das *struthium* ist kleiner und noch

- wohlriechender, eine Spätsorte; das musteum ist eine Frühsorte. Die mulvianische Quitte ist dadurch entstanden, daß gewöhnliche Quitten [cotoneum] auf strutheum gepfropft worden, und die mulvianische Quitte ist die einzige Sorte, welche roh genossen werden kann. Alle Quittenforten steht man jetzt selbst in den Empfangszimmern der Männer aufgestellt, auch auf die Bildsäulen der Rastgöttheiten gelegt. In den Zäunen wachsen auch kleine wilde Quitten von vortrefflichem Geruch.

Plin. 23, 6, 54. Die Quitten werden vielfach als Heilmittel verwendet.

Galen. de alim. facult. 2, 23. [*Κυδώνιον καὶ σπερμιομήλον.*]

Athen., Deipn. 3, 20 u. 21 u. 22.

Gargilius Martialis, c. 1 (Seebode, Neues Arch., Juli 1830, Nr. 35). [Cydoneum.]

Pallad. de r. r. 3, 25, 20* 11, 18, 20. Die Quittenbäume [cydonius] lieben einen kühlen, feuchten Standort. Man pflanzt am besten Quitten auf Quitten; aber auf diesem Baume gedeihen auch Pfropfreiser von Granaten, Spierlingen und allen apfelähnlichen Früchten, welche sogar dadurch verbessert werden. Man hebt die geernteten reifen Quitten auf verschiedne Weise auf, und will man sie in Honig legen, so zerschneidet man sie vorher mit einem aus Rohr oder Elfenbein gemachten Messer in 4 Stücke.

Geopon. 10, 26 seqq.; 10, 76, 7.

5) Spierlingsbaum,

Sorbus domestica, Linné (*Pyrus Sorbus*, Gärtner). — Ist hier und da in Griechenland wild und kultivirt; — in Nord-Italien ebenfalls hier und da wild, in Gärten mit birn- und apfelförmigen Früchten; heißt jetzt sorbo, die Frucht sorba.

Theophr., H. pl. 3, 12, 6. Manche Spierlingsbäume [*οἷα*, auch *ῥα* und *οῦα* geschrieben] tragen runde Früchte, andre längliche, auch unterscheiden sich die Früchte durch den Geschmack; im Ganzen sind die runden wohlriechender und süßer. Die Blätter des Baumes sitzen an einem langen Stiel paarweis, wie wenn sie zusammen Ein Blatt bildeten; auch wirft der Baum nicht die einzelnen Blätter, sondern immer das Ganze zugleich ab. An der Spitze des Ganzen steht noch ein einzelnes, unpaariges Blatt, so daß die Zahl

er Blätter immer ungerade ist. Die einzelnen Blätter [Blättchen] haben ziemlich die Gestalt wie beim schmalblättrigen Lorbeer, aber der Rand ist gesägt, und ihre Spitze ist abgerundet. Die Blüthen stehen traubenartig an einem gemeinschaftlichen Stiel. Die Früchte sind dem Wurmstich ausgesetzt und eben so die Bäume selbst. Letztere werden hoch, wachsen gerade, und bekommen eine schöne Krone. Das Holz ist fest und von schöner Farbe. Die Vermehrung geschieht durch Wurzeln, Wurzelsprossen und Samen. Am besten gedeiht der Spirlingsbaum an kalten, feuchten Stellen.

Cato de r. r. 7, 5. [Sorbum, die Frucht.]

Varro de r. r. 1, 68. [Sorbum, die Frucht.]

Celsus 2, 30. Die Spirlingsfrüchte [sorbum] haben zusammenziehende Kräfte.

Colum. de r. r. 5, 10, 19; 12, 16, 4.

Diosc. de m. m. 1, 173. [Ὀβόν, die Frucht.]

Plin. 15, 21, 23; 28, 7, 73. Es gibt Spirlingsbäume [sorbis], welche apfelsörmige, andre, welche birnsörmige, andre, welche eirunde Früchte tragen. Letztere werden leicht sauer. Der Geruch und Geschmack zeichnen sich die runden aus; die andern schmecken weinartig. Cato sagt, man könne die Spirlingsfrüchte in eingedicktem Most [sapa] aufbewahren. — Man hebt sie auch geröstet auf.

Pallad. de r. r. 2, 15, 1. Ich habe selbst die Erfahrung gemacht, daß viele aus Kernen gezogene Spirlingsbäume gut wachsen und gute Früchte tragen. Sie lieben feuchte, kühle Stellen im Gebirge und einen sehr fetten Boden. Man findet in ihrem Holze kleine röthliche, haarige Würmer. Das Pfropfen geschieht im April, und zwar auf andre Spirlingsbäume, auf Quitten, auf Weißdorn [pina alba]. Man hebt die Früchte in irdnen, gut geschlossenen Gefäßen auf, die man an einem trocknen, sonnigen Orte in die Erde vergräbt; auch zerschneidet man sie in Stücke und dörret diese an der Sonne; diese Schnitzchen kocht man dann, wenn sie gegessen werden sollen. Man hängt ferner die Früchte einzeln an einem schattigen, trocknen Orte auf, soll auch Wein und Essig aus ihnen machen können.

6) Mehlsbeerbaum,

Sorbis Aria, Crantz (Cratäus Aria, L.; Pyrus Aria, Ehrh.).

In Griechenland fand ihn Fraas am Thymphrest bei

Carpenize; — auf Nord-Italiens Gebirgen ist er nicht selten, heißt lazzerolo montano, lazzerolo di montagna. — Dieser Baum ist vielleicht die *ἀϋλα* des Theophr. 3, 4, 2.

7) Elzbeerbaum,

Sorbus torminalis, Crantz (*Cratägus torminalis*, L.; *Pyrus torminalis*, Ehrh.). — Wächst nicht in Griechenland, dagegen auf den Gebirgen Nord-Italiens, heißt da noch jetzt sorbo torminale, auch ciavardello.

Plin. 15, 21, 23. Eine Art sorbus hat den Beinamen torminalis, wird nur als Heilmittel gebraucht, trägt fleißig, hat kleine Früchte, Blätter fast wie die Platanen, einen ganz andren Wuchs als der Spierlingsbaum.

8) Gemeine Mispel,

Mespilus germanica, Linné. — In Griechenland nicht wild, nur selten und unter dem Namen *μεσπιδά* kultiviert; — in Nord-Italien wild und kultiviert, der Baum jetzt nespolo, die Frucht nespola.

Theophr., H. pl. 3, 12, 5. Die Mispel wird auf dem Ida *μεσπίλη σατάνειος* [auch *σητάνειος* geschrieben] genannt.

Diosc. de m. m. 1, 170. Die Mispel [*μέσπιλον*], welche in Italien wächst, heißt auch Epimelis und Setanion, ist dem Apfelbaum ähnlich, aber kleiner. Die Frucht ist rund, essbar, hat einen breiten Nabel, zusammenziehende Kräfte, reift langsam.

Plin. 15, 20, 22; 23, 7, 73. [*Mespilus setania*.]

Galen. de alim. facult. 2, 25. [*Μέσπιλον*.]

Pallad. de r. r. 4, 10, 19. Die Mispeln [*mespilus*] gedeihen an warmen Orten gut, aber auch an kalten. Man zieht sie aus Stecklingen [*talea*], welche man im März oder November einsetzt; dazu wählt man einen gedüngten, gut bearbeiteten Boden, und überzieht beide Enden des Stecklings mit Mist. Der Baum wächst sehr langsam; dabei schneidet man die unnützen Äste weg und lockert den Boden auf. Man kann auch die Kerne legen [*semine serere mespilum*], aber damit geht es noch weit langsamer. Man pflanzt die Mispel im Februar auf Mispel- oder Birn- oder Apfelstämmchen; dabei nimmt man das Reis aus der Mitte des Baumes, denn von der Spitze taugt es nichts. Immer muß in den Spalt gepfropft werden, denn beim Pfropfen in die

Rinde gebeißt es nicht. Die Früchte nimmt man vom Baume, bevor sie eßbar sind, denn sie bleiben auch am Baume sehr lange hart. Man verwahrt sie in ausgepichten Töpfen, oder hängt sie einzeln auf, oder legt sie in eingebildten Most; auch legt man sie so in Spreu, daß sie einander nicht berühren.

9) Feuerborn,

Cratägus Pyracantha, Persoon (*Mespilus Pyracantha*, L.). — In Italien wild, jetzt *piracanto* genannt.

Theophr., H. pl. 1, 9, 3; 3, 3, 3. [*Οξύκανθος αείφυλλος*.]

Diosc. de m. m. 1, 122. [*Οξύκανθα, πυρίνα, πυρακάνθη*.]

Plin. 24, 13, 70. [*Pyracantha*.]

10) Azarolbaum,

Cratägus Azarolus, Linné (*Mespilus Azarolus*, All.). — In Griechenland und Italien wild; in ganz Italien auch bei eßbaren Früchte wegen in Gärten, jetzt *azzarolo*, *azzaruolo*, *lazzarolo* genannt. — Ist vielleicht der *Κρατάγος*, *κράταιγος* (auch *κραταιγών*) des Theophr. 3, 15, 6, des Plin. 27, 8, 40. — Athenäus 2, 34 sagt zwar, der *Κρατάγος* des Theophrast sei der Kirschbaum; allein Athenäus, dessen Heimath Aegypten, mochte wohl den Azarolbaum nicht kennen, und daher in diesem Falle nicht richtig urtheilen.

11) Gemeiner Weißborn,

Cratägus Oxyacantha, Linné (*Cratägus monogyna*, Jacq.). — In Griechenland hier und da, jetzt *μεμετζυλεά*, *μουμουτζυλεά*, auch *όξύκανθα*; — in Nord-Italien nicht selten, auch zu Hecken angepflanzt, jetzt *spina bianca*, *spino bianco* genannt, was dem lateinischen *spina alba* gleich ist.

Colum. de r. r. 7, 7, 2; 7, 9, 6. [*Spina alba*.]

Pallad. de r. r. 3, 25. Birnen und Äpfel kann man auf Weißborn [*spinus*] pfeifen.

12) Gartenrosen.

a) Die Zuckerrose (Eßigrose), *Rosa gallica*, Linné (*Rosa pumila*, L.). Wächst in Griechenland und Italien häufig wild, wird in beiden Ländern, gefüllt und verschieden gefärbt, in

Gärten gezogen, heißt in Griechenland nach Fraas, Synopis, p. 76, γλυκὰ τριαντάφυλλα, weil sie für Zuckerwerk und eingedöckte Früchte benutzt, auch allein mit Honig eingedöckt wird. „Die geschätztesten griechischen Rosen“, sagt Fraas, „sind jetzt die von Andros und Smyrna, beide Zuckerrosen. Die Alten unterschieden wohl *Rosa centifolia* und *gallica* als Arten nicht, aber wild und häufig ist jetzt nur *Rosa gallica* in Griechenland.“ In Italien heißt die Zuckerrose *rosa comune*, *rosa d'orto*, d. h. Gartenrose. Man bedient sich in Italien der Blumenblätter dieser Rose, zugleich auch derer der *Centifolia*, um Rosenkonserve, Rosenhonig, Rosenessig, Rosenwasser zu bereiten. Am meisten schätzt man in Gärten die zu jeder Zeit blühende Monats-Zuckerrose, *rosa d'ogni mese* [i. e. *rosa omnium mensium*]. (Siehe Pollini, *Flora verona* tom. 2, p. 143.)

β) *Centifolia*, *Rosa centifolia*, Linné. — Nirgends wild, in griechischen Gärten jetzt nur τριανταφυλλέα, in den italienischen *rosa di cento foglie*, *rosa a bottoni* genannt.

Homer., Hymnus in Cererem, v. 6 u. 428. Persephone pflügte Rosen [ῥόδον], auch prächtige Rosenknospen und Lilien [καὶ ῥοδέας κάλυκας καὶ λείρια, θαῦμα ἰδέσθαι].

Homer., Ilias 23, v. 186. Den Leichnam des Hector salbte Aphrodite, Tochter des Zeus, mit Rosenöl [ῥοδόεντι χρίεν ἐλαίῳ].

Anacreon, Od. 5. Mit schön blühenden Rosen [ῥόδον καλλίφυλλον] bekränzt wollen wir trinken; die Rose ist die herrlichste Blume; die Rose ist bei den Göttern beliebt; mit ihr bekränzt sich der Sohn Cytherens, wenn er mit den Gratiën tanzt. So will auch ich von Rosen bekränzt [ῥοδίνοισι στεφανίσκοις πεπνυκασμένος] tanzen.

Herodot. 8, 138. In einer Landschaft Macedoniens liegen die sogenannten Gärten des Midas, Sohns des Gordius. In diesem Garten wachsen die Rosen [ῥόδον] wild, jede hat 60 Blätter, und sie riechen besser als andre Rosen.

Theophr., H. pl. 6, 6, 4. Es gibt verschiedene Arten von Rosen [ῥόδον]; sie haben mehr oder weniger Blätter [φύλλον]²²⁵⁾, sind mehr oder weniger rauh oder glatt, an Farbe und Wohlgeruch

²²⁵⁾ Es ist hier zu bemerken, daß bei Rosen mit φύλλον und folium nicht bloß die Laubblätter, sondern auch und vorzugsweis die Blumenblätter bezeichnet werden.

verschieden. Die meisten sind fünfblättrig; es gibt aber auch zwölf- und zwanzigblättrige, ja die Zahl der Blätter soll bis auf hundert steigen, und solche nennt man *Hexatontaphyllen* [ἑκατοντάφυλλον]²²⁶⁾. Die meisten *Hexatontaphyllen* wachsen um Philippi²²⁷⁾, wohin man sie vom Pangäus-Gebirge²²⁸⁾, woselbst sie in Menge sind, verpflanzt hat. — Im Allgemeinen richtet sich bei den Rosen die Schönheit der Farben und der Wohlgeruch nach dem Standort, jedoch kann auch auf demselben Boden der Geruch verschieden sein. Den besten Geruch haben die Rosen von Cyrene²²⁹⁾; daher wird dort die kostbarste Rosensalbe [μύρον] gemacht. Man kann den Rosenstrauch [ῥοδιωνία] auch durch Samen vermehren; dieser liegt unter der Blüthe in der Frucht [μῆλον], und ist mit Wolle umgeben. Da aber das Wachsthum aus den Samen sehr langsam vor sich geht, so pflegt man die Rosen durch Stedlinge zu vermehren. Uebrigens trägt der Rosenstock bessere Blumen, wenn man ihn abgebrannt oder abgeschnitten hat, dagegen treibt er viele wilde Schößlinge, wenn man ihn nach Belieben wachsen läßt. Auch durch oftmaliges Verpflanzen werden seine Blumen schöner. Die wilden [ἄγριος] Rosen haben rauhere Zweige und Blätter, minder gefärbte und kleinere Blüthen.

Theophr., H. pl. 6, 8, 5. In Aegypten sind alle Blumen und Gewürze geruchlos; nur die Myrten haben dort einen ausgezeichnet angenehmen Geruch. Die dortigen Rosen und Beilchen sollen um 2 Monate früher blühen als in Griechenland.

Varro de r. r. 1, 35, 1. Um Stedlinge von Rosen zu haben, schneidet man Rosenstöcke an der Wurzel ab, theilt sie in handlange Stücke, setzt diese in die Erde, und verpflanzt sie, wenn sie bewurzelt [viviradix] sind.

Cicero in Verrem 2, 5, 10, 27. Als unser Feldherr Verres seine Residenz in Syrakus aufgeschlagen hatte, ließ er sich, sobald es Rosen gab, in einer Sänfte herumtragen, in welcher das Polster mit Rosen [rosā] ausgestopft war; dabei hatte er einen Kranz auf dem Kopfe, einen andren um den Hals, und vor die Nase

²²⁶⁾ Ob diese *Hexatontaphyllen*, d. h. Hundertblättrige, unsere Gentifolien oder gefüllte Zuckerosen gewesen, läßt sich nicht sagen.

²²⁷⁾ In Macedonien, jetzt Filibah. — ²²⁸⁾ Liegt ohnweit Philippi.

²²⁹⁾ In Nord-Afrika.

hielt er sich ein aus ganz zarten Feinfäden gestricktes, engmaschiges, mit Rosen gefülltes Netzchen.

Virgil., Georgic. 4, v. 119. In Pästum tragen die Rosen zweimal Blüthen [biferi rosaria Pästi]²³⁰⁾.

Seneca, Epist. 122, 8. Es gibt Leute, die sich durch naturwidrige Mittel im Winter Rosen zu verschaffen suchen.

Colum. de r. r. 11, 2, 29. Rosenbeet [rosarium]. — De arb. 30. Rose [rosa].

Diosc. de m. m. 1, 130. Rose [ῥόδον]; 1, 131. Rosenplätzchen [ῥόδῆς]; 4, 35. Rosenwein [οἶνος ῥοδίτης].

Plin. 13, 3, 6. Kein Land ist so passend zur Bereitung wohlriechender Salben, wie Aegypten und dann Kampanien wegen seines Ueberflusses an Rosen.

Plin. 15, 7, 7. Aus Rosen wird das Rosenöl [oleum rhodinum] bereitet.

Plin. 21, 3, 5 u. 8; 21, 7, 18.

Plin. 21, 4, 10. Von den Blumen unsrer Gärten werden fast nur Rosen und Veilchen zu Kränzen verwendet. Die wilde Rose [rubus] hat einen angenehmen, aber schwachen Geruch. Jede Rosenblume sitzt anfangs in einem grünen, flaschenförmigen, zugespitzten Kelche [alabaster], röthet sich dann allmählig, öffnet sich dann kelchartig [se pandit in calyces], und zeigt in ihrer Mitte die gelben Staubbeutel [apex]. — Mehr Rosen als zu Kränzen werden zu andren Zwecken verthan: Man legt sie in Del, was schon zur Zeit Troja's geschehn ist; man verbraucht sie zu Salben; sie werden zu Pflastern und Augenmitteln verwendet; sie würzen die Speisen, und solche Würze schadet nicht. — Unsre Gärtner geben den Rosen aus Bräneste²³¹⁾ und aus Kampanien den Vorzug; Andre rühmen

²³⁰⁾ Pästum in Lukanien heißt jetzt Posto. — Daß man in Italien jetzt allgemein eine Sorte der Zuckerrose hat, welche zu jeder Zeit des Jahres im Freien blühen kann, die Rosa d'ogni mese, ist gewiß, und somit ist es auch nicht wunderbar, daß man auch in Pästum Rosen hatte, die zweimal im Jahr blüheten, was durch zweckmäßiges Beschneiden bewirkt wird. — Wunderbar ist es dagegen, daß Reisende, die zu unsrer Zeit in der Gegend von Pästum nach Rosen gesucht, daselbst durchaus keine gefunden haben. Diese Thatsache beweist Müste mann in seiner trefflichen Abhandlung über die Rose im zwanzigsten Jahresbericht des Thüringer Gartenbau-Vereins aus folgenden Stellen: Summe's Werke, Thl. 3, S. 124; Adolf Stahr, Ein Jahr in Italien, Thl. 1, S. 404, 2. Aufl. — ²³¹⁾ In Latium.

die milesischen²³²⁾, welche die glühendste Farbe [ardentissimus color], aber nicht über 12 Blumenblätter [folium] haben. Ueberhaupt unterscheidet man die Rosen nach der Menge der Blumenblätter, nach Farbe und Geruch, und danach, daß sie mehr rauh oder mehr glatt sind. Die kleinste Zahl der Blumenblätter ist 5; es gibt aber welche mit mehr, und selbst eine mit 100 Blättern [centifolia], wächst in Kampanien und bei Philippi. Bei der letzteren Stadt ist sie nicht einheimisch, aber sie wächst, und zwar mit vielen kleinen Blumenblättern, auf dem benachbarten Berge Pangäos, wird von da nach Philippi verpflanzt und hierdurch edler. Sie zeichnet sich übrigens nicht durch Wohlgeruch aus, und Cäpio, welcher unter Kaiser Tiberius schrieb, behauptet, daß man die Centifolie nicht zu Kränzen verwende, höchstens an das Ende, weil sie sich weder durch ihren Geruch noch durch Schönheit empfehle. — Die in Syrenaisa heimischen Rosen riechen am besten und geben daher die beste Salbe. Die Rosen zu Karthago und in Spanien blühen den ganzen Winter hindurch. — Nur Eine Rosenart wird gepfropft, nämlich die blasse, stachelige mit 5 Blumenblättern. — Wer will, daß Rosen frühzeitig blühen, zieht, sobald die Knospen [calyx] zu weihen [germinare] beginnen, einen Fuß von der Wurzel einen Graben, und gießt in diesen warmes Wasser.

Plin. 21, 18, 73. Die Rose hat zusammenziehende und kühlende Eigenschaften. Man nennt die weißen Theile der Blumenblätter [folium] Nägel [unguis²³³⁾]. — Man preßt die Blumenblätter entweder für sich sammt den Nägeln, oder man legt sie, nachdem man die Nägel abgeschnitten, in Del oder Wein, läßt sie so an der Sonne stehn, und sondert sie dann durch Pressen von der Flüssigkeit. Einige fügen auch Salz bei. Man nimmt auch recht gut riechenden Blumenblättern die Nägel, zerreibt sie, preßt sie in dichter Leinwand aus, und kocht den Saft bei gelindem Feuer bis zur Honigdicke ein. Oben²³⁴⁾ ist gesagt, daß man Rosenwein verfertigt, indem man zerstoßne Rosenblätter in einem Leinwandsäckchen 3 Monate in Most liegen läßt. Der Gebrauch der Blüthen und Samen zu Heilzwecken ist mannichfaltig.

²³²⁾ Miletus in Karien.

²³³⁾ Unguis ist die schmale Basis der Blumenblätter.

²³⁴⁾ Plin. 14, 16, 19.

Martial., Epigr. 4, 22. Lilien und Rosen werden unter Glasscheiben gestellt.

Martial., Epigr. 6, 80. Im Winter schickt der Nil Rosen nach Rom, aber mehr und schönere sendet Pästum.

Martial., Epigr. 12, 31. [Non bifero cessura rosaria Pästo.]

Tacitus, Hist. 2, 70. Als Vitellius bei Aremona das Schlachtfeld besichtigte, bestreuten die Aremonenser seinen Weg mit Lorbeer und Rosen, errichteten ihm Altäre und brachten ihm Opfer dar.

Pausan. 9, 41, 6. Auf einem Berge bei Chäronea machen die Leute Salben aus Lilien, Rosen, Narcissen und Iris; sie dienen zur Stillung von allerlei Schmerzen. Bestreicht man mit der Rosensalbe hölzerne Bildsäulen, so sind sie vor Fäulnis sicher.

Lucianus, Lucius sive asinus 7. Bei dem Gastmahl waren die Polster mit Rosen, Rosenblättern und Rosenguirlanden bedeckt.

Florus 2, 8, 9. Als Antiochus, König von Syrien, gegen die Römer Krieg führte, hatte er sich zur Winterszeit auf Euböa gelagert, seine Zelte bestanden aus Gold und Seide, von allen Seiten her waren Rosen beigebracht, und Flötenspieler sorgten für gute Unterhaltung.

Athen., Deipn. 9, 60 (p. 503, ed. Schw.). Es gibt eine herrlich duftende Speise, welche Rhodonia [*ῥόδωνιά*] heißt. Um sie zu bereiten, mischt man Rosenblätter, die im Mörser zerrieben sind, Gehirn von Hühnern und Schweinen, Eidotter, Olivenöl, Fischfüße, Pfeffer, Wein, reibt Alles gut durch einander, und kocht es bei gelindem Feuer.

Athen., Deipn. 12, 58 (p. 511, ed. Schw.). Der Tyrann Dionysius ließ die Fußböden seines Palastes mit Feldthymian und Rosen bedecken und wälzte sich darauf.

Athen., Deipn. 15, 29.

Aelius Spartianus de Vero 5. Kaiser Aelius Verus hatte ein Bett, das mit Rosenblättern, denen das Weiße²³⁵⁾ genommen worden, gefüllt war; seine Decke bestand aus Lilien, und

²³⁵⁾ Das album des Blumenblatts der Rose ist dessen Basis, auch unguis genannt.

sein Körper war mit persischen Salben parfümirt. Von eben so gereinigten Rosenblättern und von Lilien ließ er oft die Polster machen, worauf beim Schmause die Gäste lagen, auch die Tische selbst²³⁶⁾.

Aelius Lampridius de Heliogabalo 19 u. 21. Kaiser Heliogabal speiste öfters auf Kissen, die mit Rosen gefüllt waren, hatte mit Rosen ausgestopfte Betten, und spazierte in Säulenhallen, deren Boden mit Rosen bedeckt war; er wechselte auch und brauchte statt der Rosen Lilien, Veilchen, Hyacinthen, Narcissen. — Er füllte auch Bassins oder Wannen mit Rosenwein [rosatum] oder Wermuthwein [absinthiatum], badete sich darin, trank sich dabei an dem Wein, worin er saß, dick voll, und lud zugleich das Volk ein, mitzutrinken.

Trebellius Pollio de Gallienis 16. Kaiser Gallienus baute öfters im Frühjahr ganze Gemäcker von Rosen, baute ganze Burgen aus Obst, bewahrte Trauben 3 Jahre lang auf, traktirte mitten im Winter mit Melonen, traktirte mit frischen Feigen und andren Obstsorten in Monaten, wo eigentlich keine zu haben sind.

Claudius Mamertinus Minor, Panegyricus Juliani 11. Es wurden wunderbare Vögel, Fische aus fernen Meeren, Obstsorten, die zu ganz andrer Zeit reifen, Schnee im Sommer, Rosen im Winter beim Schmause verbraucht.

Pallad. de r. r. 3, 21; 12, 11. Im Februar werden die Rosenbeete [rosarium] angelegt, und zwar durch Stecklinge [virgultum], oder durch Samen. Nicht die gelben Blüthentheile²³⁷⁾ mitten in der Rose sind die Samen; diese stecken vielmehr in den birnförmigen Beeren, deren Reife man daran erkennt, daß sie braun und weich werden. Alte Rosenbeete werden im Februar behackt, und alles Trockne [ariditas universa] wird weggeschnitten. Leere Stellen können mit aus Stecklingen gezogenen jungen Rosenstöcken ausgepflanzt werden. Will man Rosen vor der gewöhnlichen Zeit haben, so gräbt man um die Stöcke in einer Entfernung von zwei Handbreit einen Graben, und gießt täglich zweimal warmes Wasser hinein. — An warmen Stellen kann man auch die Rosenbeete im November anlegen. Hat man nicht Reiser genug, um Stecklinge zu machen,

²³⁶⁾ Gereinigt sind die vom Weißen befreiten Rosenblätter. Polster und Tisch hat man sich als mit Rosen- und Lilienblättern gefüllte Kissen zu denken.

²³⁷⁾ Staubbeutel.

so schneidet man Zweige ab, legt sie wie Ableger [propago] in die Erde, und hilft mit Mist und Wasser nach.

Pallad. de r. r. 6, 13 seqq. Rosenwein [rosatum] ist Wein, in welchem 30 Tage lang Rosenblätter gelegen haben, und der alsdann einen Zusatz von Honig bekommen. — Um Rosenöl [oleum roseum] zu bekommen, braucht man auf 1 Pfund Olivenöl eine Unze gereinigte Rosenblätter, und hängt die Mischung 7 Tage lang in Sonnen- und Mondenschein. — Rosenhonig [rhodomeli] entsteht, wenn man Rosenfaß mit Honig mischt und die Masse 40 Tage an die Sonne hängt. — Um Rosenknospen lange frisch zu erhalten, macht man in ein grünes stehendes Rohr [canna]²³⁸⁾ von der Seite einen Spalt, schiebt die Knospe hinein, und läßt das Rohr sich wieder schließen. Man schneidet dann zur Zeit, wo man die Knospe wieder haben will, das Rohr durch. Manche thun auch Rosen in einen weder ausgepichteten noch glasierten Topf, schließen ihn gut und vergraben ihn unter freiem Himmel.

Latinus Pacatus, Paneg. Theodosii 14. Im Winter blühende Rosen [hiberna rosa].

Macrobius, Saturn. 7, 5. [Hibernä rosä.]

Achilles Tatius 2, 1 (tom. 1, p. 26. Fr. Jac.)²³⁹⁾. Wenn Zeus der Blumenwelt eine Königin hätte geben wollen, so würde es die Rose geworden sein. Sie ist die Zierde der Erde, der Stolz der Pflanzenwelt, die Krone der Blumen, der Purpur der Wiesen, der Abglanz des Schönen. Sie ist der Liebe voll, sie ist im Dienste der Aphrodite, sie prangt mit duftenden Blättern, sie wiegt sich auf beweglichem Laube, und erfreut sich des sächelnden Zephyr.

Geopon. 11, 17 u. 18. Die Rose, so erzählt man, war ursprünglich weiß und geruchlos. Einst rißte Aphrodite ihren Fuß an einem Rosenstachel, und von dem hervorquellenden Blute der Göttin nahm die Rose die rothe Farbe und den Wohlgeruch an. — Will man Rosen haben, die früh blühen, so setzt man sie in Blumentöpfe, stellt diese in der kalten Jahreszeit bei Kälte in ein sonniges Zimmer, bei Sonnenschein und warmem Wetter in's Freie, wie man's mit Kürbissen und Gurken thut. Hält man Rosen, die sich eben öffnen in Schwefeldampf, so werden sie augenblicklich weiß.

²³⁸⁾ Pfahlrohr, Arundo Donax, L.

²³⁹⁾ Ich gebe die Uebersetzung dieser Stelle mit Wüstemann's Worten.

13) Wilde Rosen.

a) Immergrüne Rose, *Rosa sempervirens*, L. Zeichnet sich durch immergrüne Blätter aus, ist in Griechenland die häufigste wilde Rose, daher wohl vorzugsweise gemeint, wenn bei Schriftstellern, die dort einheimisch waren, von solchen die Rede ist; heißt dort *βάτα*, *χαμόβατα*, *ἄγρια βάτα*. Sie wächst auch in Piemont wild.

β) Hundrose, *Rosa canina*, Linné. In Griechenland selten, *ἄγρια τριανταφυλλέα* genannt. — In ganz Italien häufig, *rosa canina*, *rosa selvatica*, *rosa di macchia* genannt.

Noch einige Rosenarten wachsen in Griechenland wild, mehr in Italien.

Theophr., H. pl. 3, 18, 4. Es gibt verschiedne Arten von *Batos* [*βάτος*], z. B. die Brombeere [*χαμαίβατον*], ferner die wilde Rose [*κυνόσβατον*] ²⁴⁰).

Colum. de r. r. 11, 3, 4. Zu lebendigen Zäunen braucht man Sträucher mit tüchtigen Dornen, wie Brombeeren [*rubus*] und Hundrosen [*sentis canis*], welche bei den Griechen *Κυνόσβατον* [*κυνόσβατον*] heißen.

Diosc. de m. m. 1, 123. Die Hundrose [*κυνόσβατον*] heißt auch bei Einigen *Orhalantha*. Der Strauch ist viel größer als der Brombeerstrauch [*βάτος*]; die Blätter ²⁴¹) sind viel breiter als bei der Myrte; an den Zweigen stehen starke Stacheln; die Blüthe ist weiß; die Frucht länglich wie ein Olivenkern, bei der Reife Rothgelb, inwendig wollig. Man trocknet die Frucht, nachdem man die Wolle, weil sie in der Kehle kratzt, entfernt.

Plin. 8, 41, 63. Neulich ist ein Mittel gegen den Biß toller Hunde durch einen Orakelspruch gefunden worden; es ist die Wurzel der wilden Rose [*radix silvestris rosä*], welche *cynorrhoda* heißt.

Plin. 24, 14, 74. Eine Art *Rubus* [*rubus*] ist derjenige Strauch, welcher Rosen [*rosa*] trägt, und diese braucht man als Arznei ²⁴²).

²⁴⁰) Der Text der nun folgenden Beschreibung der wilden Rose ist sehr unsicher, deswegen hier absichtlich nicht übersetzt.

²⁴¹) Sind die einzelnen Blättchen gemeint.

²⁴²) Was hier weiter über *cynosbatos* u. dgl. gesagt ist, beruht wohl auf Mißverständnis; deswegen habe ich es übergangen.

Plin. 25, 2, 6. Die wilde Rose [silvestris rosa] heißt cynorrhodon.

Galen. de alim. facult. 2, 14. Die Früchte der Hundrose [κυνόσβατον] haben mehr zusammenziehende Kraft als die der Brombeere [βάτος]. Die Landleute essen sie oft.

Pallad. de r. r. 1, 34, 5. [Spina, quæ rubus caninus vocatur.]

14) Brombeerstrauch,

Rubus fruticosus, Linné, mit sehr zahlreichen Abarten, als Rubus cæsius, L., R. tomentosus, W., u. s. w. — Dieser Strauch verträgt den verschiedensten Boden und Standort, Kalk, Thon; Dünen-sand, Sumpf, trocknen Fels, Schatten, Sonne, Hitze, Kälte. — In Griechenland ist der Brombeerstrauch [var. tomentosa] häufig, heißt jetzt noch, wie auch die wilde Rose, βάτα, als plural., auch ἡμερα βάτα. — In Italien wächst der Brombeerstrauch in verschiedenen Abarten häufig, heißt rovo, rovo di macchia, bei den Veronesen auch russa de mora, bei den Insubren more.

Homer., Odys. 24, v. 230. Laërtes arbeitete in seinem Garten mit lederen Stiefeln und Handschuhen, um nicht von Brombeersträuchern gekratzt zu werden.

Theophr., H. pl. 1, 9, 4. Der Brombeerstrauch [βάτος] ist immergrün [ἀείφυλλος]²⁴³).

Theophr., H. pl. 3, 18, 4. Derjenige Batos [βάτος], dessen Zweige sich zu Boden senken und Wurzel schlagen, heißt Chamäbaton.

Nicander, Ther. v. 839. [Βάτος.]

Virgil., Georg. 3, v. 315. [Rubus.]

Ovid., Metamorph. 1, v. 104. Sie sammelten Früchte des Erdbeerbaums [arbutus fœtus], Erdbeeren [montanum fragum], Kornellen [cornum], auch Brombeeren [morum], die an hartem Brombeergebüsch [rubetum] hingen.

Colum. de r. r. 11, 3, 4. [Rubus.]

Diosc. de m. m. 4, 37. Vom Brombeerstrauch [βάτος] werden die Blätter und Früchte zu Heilzwecken gebraucht.

Plin. 15, 24, 27. Maulbeeren [morum] wachsen an

²⁴³) Bei uns behalten die Brombeersträucher in feuchten, schattigen Thälern viele Blätter über Winter; eben so in Griechenland.

aulbeerbäumen; es wachsen auch welche [morum] an Brombeer-
sträuchern, jedoch sind sie von jenen verschieden.

Plin. 16, 27, 71. Es gibt eine Rubusart, die Brombee-
ren [morum] trägt; eine andre, die Rosen trägt²⁴⁴); eine dritte,
die auf dem Ida wächst, und daher von den Griechen idäum ge-
nannt wird²⁴⁵).

Plin. 24, 13, 73. Die Brombeersträucher [rubus] geben
den Menschen die essbaren Brombeeren [morum], aber auch
Schmerz.

Galenus de alim. facult. 2, 13. Die Frucht des Brom-
beerstrauchs [βάτος] nennen die Leute bei uns Batanon, auch
die Maulbeeren Moron und Splaminon. Uebrigens haben die
Brombeeren [βάτινον] mehr zusammenziehende Kraft als die
Maulbeeren [μόρον].

Athen., Deipn. 2, 36 u. 37. Die Maulbeere heißt
μόρον συκάμινον, — die Brombeere μόρον βατιώδες; beide
sehr wohlschmeckend. Salmonios nennt die Brombeere Bation
[βάτιον], Demetrius Trion nennt sie Splaminon und Moron.

Pallad. de r. r. 1, 34, 5. Um einen Zaun anzulegen,
sammelt man reife Samen von Brombeeren [rubus] und Hund-
rosen [spina, quæ rubus caninus vocatur], mischt sie mit nassem
Weizenmehl, bestreicht mit dieser Mischung alte, aus Spartum
flochtene Stricke so, daß die Samen in's Innere des Strickes kom-
men, und legt diese Stricke gegen das Frühjahr in die Erde.

Pallad. de r. r. 14, 16. Im September sammelt man
Brombeeren [morum agreste], preßt den Saft aus, läßt ihn
etwas gähren, mischt dann ein Drittel Honig hinzu und kocht die
Mischung bis zur Honigdicke ein.

15) Himbeerstrauch,

Rubus idæus, Linné. — In Griechenland nur im Hochgebirge
selten, jetzt, wie auch die Brombeere, ἡμερα βάτα (plur.) ge-
nannt. — Auf den Bergen Nord-Italiens nicht selten, auch in
Gärten gezogen, lampone, lampione, ampomelle genannt.

Diosc. de m. m. 4, 38. Der Himbeerstrauch [βάτος
αἰα] hat den Namen batos idæa davon, daß er in Menge auf

²⁴⁴) Hundrose. — ²⁴⁵) Himbeere.

dem Ida wächst. Er ist viel zarter als der Brombeerstrauch, hat nur kleine Stacheln und findet sich auch ganz ohne Stacheln²⁴⁶⁾. Man benutzt beide Sträucher in gleicher Art.

Plin. 16, 37, 71; 24, 14, 75. Es gibt eine Art rubus, welche man, weil sie auf dem Ida wächst, idäus nennt; er ist kleiner und zarter als der Brombeerstrauch, hat schwächere Stacheln, wächst im Schatten.

16) Erdbeere,

Fragaria vesca, Linné. — In Griechenland auf den Gebirgen, jetzt φραούλαις genannt. — In Nord-Italien sehr häufig, jetzt fragola, bei Verona auch fraga genannt.

Virgil., Eclog. 3, v. 92. [Humi nascens fragum.]

Ovid., Metam. 1, v. 104. [Montanum fragum.] — 13, v. 815. [Silvestri nata sub umbra mollia fraga.]

Plin. 15, 24, 28. [Terrestre fragum.] — 21, 15, 50. [Fragum.]

17) Kriechende Potentilla,

Potentilla reptans, Linné. — In Griechenland häufig, jetzt πεντάφυλλον, πενταδάκτυλα. — In Nord-Italien überall, jetzt cinquefolio.

Theophr., H. pl. 9, 13, 5. Das Pentaphyllum [πεντάφυλλον]²⁴⁷⁾ heißt auch Pentapetes [πενταπετές]; seine Wurzel ist frisch gegraben roth, wird aber beim Trocknen schwarz und vierkantig. Das Blatt ist dem Weinblatt ähnlich, aber kleiner. Alle Blätter sind fünfzählig; daher der Name. Die Stämme sind zart und liegen an der Erde.

Diosc. de m. m. 4, 42. Das Pentaphyllum hat dünne, spannenlange Aeste; die Blätter stehen zu fünf auf Einem Stiele, sind am Rande gesägt; die Blüthe ist blaß- oder goldgelb. Es wächst an nassen Stellen, wird als Arznei verwendet.

Plin. 25, 9, 62. Das Quinquefolium heißt bei den Griechen Pentapetes, Pentaphyllum, Chamäzelon.

18) Obermennig,

Agrimonia Eupatoria, Linné. — In Griechenland einzeln,

²⁴⁶⁾ Man hat auch jetzt eine stachellose Sorte.

²⁴⁷⁾ D. h. Fünfblatt.

φονόχορτον; — in ganz Italien heimisch, agrimonia und eupatorio genannt.

Celsus 5, 27, 10. Der Odermennig [agrimonia] wird gegen Schlangenbiß angewandt.

Diosc. de m. m. 4, 41. Der Odermennig [εὐπατώριον] heißt auch Hepatorion [ἥπατιώριον] und Hepatitis, bei den Römern volucrum majus [οὐδολονκρουμ μαίους]; es ist ein Kraut, das nur Einen Stamm [ράβδος] treibt, der dünn, holzig, gerade, dunkelfarbig, haarig, bis über ellenhoch ist; die Blätter sind in 5 oder mehr Lappen zerpalten, an der Spitze gesägt. Der Samen steht in der Mitte des Stammes, ist borstig, hängt sich an die Kleider. Die Pflanze hat arzneiliche Kräfte. Nennt man sie Argemone, so ist Das nicht richtig.

Plin. 25, 29, 18. Die Eupatoria hat ihren Namen von einem Könige²⁴⁸⁾, u. s. w.

19) Gemeine Becherblume,

Poterium Sanguisorba, Linné. — In Nord-Italien häufig wild, auch als essbar in Gärten gebaut, jetzt pimpinella, pimpinella minore, salvastrella, sorbastrella.

Diosc. de m. m. 4, 34. [Ἄλλη σιδηροῖτις.]

20) Dornige Becherblume,

Poterium spinosum, Linné. — Ein in Griechenland häufiger, στοιβάδα und ἀφάνα genannter Strauch; — in Piemont ebenfalls heimisch.

Theophr., H. pl. 1, 10, 4; 6, 1, 3. [Στοιβή, φλεώς, φειός.]

Diosc. de m. m. 4, 12. [Στοιβή.]

Plin. 21, 15, 54. [Stöbe.]

21) Nellenwurz,

Geum urbanum, Linné. — In Griechenland sehr selten; — in Nord-Italien nicht selten, cariofillata genannt.

Plin. 26, 7, 21. [Geum.]

22) Pfirsiche,

Amygdalus Persica, Linné. — Stammt aus Persien, wird in

²⁴⁸⁾ Vom Mithridates Eupator, welcher auch der Große heißt.

Griechenland mit ausgezeichnetem Gedeihen kultivirt, jetzt ῥοδάκκη, die Frucht ῥοδάκκη genannt. — In Italien wird sie in vielen Abarten gezogen, heißt pescanoco, bei den Lombarden perseg nos, wächst auch in Nord-Italien verwildert in Zäunen.

Diosc. de m. m. 1, 164. Die Pfirsiche [περσικὸν μῆλον] ist eine gesunde Speise, wenn sie gehörig reif ist.

Plin. 12, 3, 7. Die Pfirsiche [persica] ist ausländisch.

Plin. 15, 13, 12 u. 13; 15, 28, 34, §. 113. Die Pfirsiche [persica] ist aus Persien gebracht, weder in Italien, noch in Kleinasien und Griechenland heimisch. Die Angabe, daß sie in Persien giftig sei, ist unrichtig. — Bei der Pfirsichsorte, die man duracinum nennt, geht das Fleisch [corpus] nicht vom Kern [lignum].

Plin. 23, 7, 67. Die Pfirsiche bekommt besser als die Pflaume und als das meiste andre Obst. Blätter und Kerne werden als Heilmittel gebraucht.

Galen. de alim. facult. 2, 19. Die Pfirsiche als Frucht heißt sowohl Persikon melon [περσικὸν μῆλον], als auch bloß Persikon. Sie ist dem Magen nicht sehr zuträglich, verdaut sich aber besser, wenn sie vor der Mahlzeit, als wenn sie nach ihr gegessen wird.

Athen., Deipn. 3, 24. [Περσικόν.]

Gargilius Martialis 2, 13. Man hat auf mancherlei Weise versucht, Pfirsichen [persicum] lange aufzubewahren, aber vergeblich.

Pallad. de r. r. 2, 15, 20. Die Pfirsichkerne [ossa persicorum] legt man im Januar. Gespöpft wird die Pfirsiche auf Pfirsichen, Mandeln, Pflaumen, Aprikosen.

Pallad. de r. r. 12, 7. Man kann die Pfirsichkerne auch im November legen, und zwar auf tief gegrabne Beete, je 2 Fuß von einander. Sind die Bäumchen groß genug, so werden sie versehen. Man legt die Kerne so, daß die Spitze nach unten gewendet ist, und deckt sie nicht mehr als 2 bis 3 Quersfinger hoch zu. Am besten werden die Früchte an warmen Stellen, auf sandigem, feuchtem Boden; an kalten und windigen Stellen gehen die Bäume aus, wenn sie nicht vor Kälte und Wind geschützt stehn. Im Herbst wird die Erde um die Bäume aufgehacht, und sie werden mit ihrem eignen Blättern gedüngt. Auch das Beschneiden [putare] wird im Herbst vorgenommen; aber es wird nur das Trockne oder Sterbende weggenommen, nicht das Gesunde, wodurch das Verdorren des Baumes

herbeigeführt werden könnte. Leidet der Baum durch die Sonnenhitze, so wirft man mehr Erde um ihn, begießt ihn Abends und macht ihm Schatten; auch hängt man die Haut an ihn, welche eine Schlange abgestreift hat. Gegen die Kälte legt man Mist um ihn, gießt auch mit Wasser vermischte Weinhefen, oder besser Wasser um ihn herum, worin Buschbohnen gekocht sind. Um große Früchte zu bekommen, begießt man den Baum zur Blüthenzeit 3 Tage lang mit Ziegenmilch. Das Pfropfen geschieht an kalten Orten im Januar und Februar, an warmen im November, und zwar vorzüglich auf derbe Stämmchen, die nahe am Hauptstamm aus der Erde gekommen sind, denn eine Veredlung in die Spitzen taugt bei Pflirschen nichts. Man kann auch die Pflirsche in warmen Ländern im April oder Mai, in Italien auch erst im Juni okuliren [inoculare], was man auch emplastrare nennt. Pfropft man die Pflirsche auf Platanen, so bekommt man rothe Früchte. — Die Sorte, welche man duracinum nennt, läßt sich auf verschiedene Weise eine Zeit lang aufbewahren.

Geopon. 10, 13 seqq. [Περσικόν, die Duracin-Sorte δωρακινόν.]

23) Mandelbaum,

Amygdalus communis, Linné. — In Griechenland kultivirt, die besten auf Chios und Naxos. Die süße heißt ἀμυγδαλεία, die bittere πικραμυγδαλεία, und nur die letztere wächst, wie Fraas beobachtet, in Griechenland eigentlich wild. — In Italien werden viele Mandeln in Gärten gezogen, auch wachsen sie nicht selten wild; der Baum heißt mandorlo, mandolo, die Frucht mandorla.

Theophr., H. pl. 1, 11, 3 et multis locis. [Ἀμυγδάλη.]

Colum. de r. r. 5, 10, 12. Mandeln [nux græca]²⁴⁹⁾ legt man um den ersten Februar; sie lieben einen harten, warmen, trocknen Boden. Will man, daß der Baum schnell gedeiht und später wohlschmeckendere Früchte trägt, so legt man den Kern, bevor er in die Erde kommt, in mäßig süßes Honigwasser.

Colum. de r. r. 5, 10, 20; 9, 4, 3. Mandelbaum [amygdala].

Diosc. de m. m. 1, 176. Der Mandelbaum [ἀμυγδαλεία], die Mandelfrucht [ἀμύγδαλον]; — 1, 39. Mandelöl

²⁴⁹⁾ Nux græca ist bei Columella die Frucht, amygdala der Baum.

[ἀμυγδάλινον ἔλαιον], heißt auch Metopion, wird gewonnen, indem man bittere Mandeln trocknet, stampft, so viel heißes Wasser auf den entstandenen Teig gießt, daß es sich in einer halben Stunde hineinzieht, dann wieder stampft, wieder heißes Wasser zusetzt, und dann das Ganze auspreßt.

Plin. 15, 7, 7; 23, 4, 42. Mandelöl [oleum amygdalinum]. — 23, 8, 75. Bittere und süße Mandel [amygdala amara et dulcis.]

Galen. de alim. facult. 2, 29. Mandel [ἀμύγδαλον.]

Athen., Deipn. 2, 39 u. 40. Tryphon sagt, die Frucht heiße in Attika ἀμυγδάλη, der Baum aber ἀμυγδαλή. Wir nennen die Frucht ἀμύγδαλον. Pamphilus sagt, die Mandel heiße bei den Lacedämoniern Muceros, und der Nußknacker [καρυοκατάκτης] so wie der Mandelknacker [ἀμυγδαλοκατάκτης] heiße bei ihnen μονκρόβατος, u. s. w.

Gargilius Martialis 3. (Seebode, Archiv, Juli 1830, Nr. 35.)

Pallad. de r. r. 2, 15, 6. Der Mandelbaum [amygdalus] wird aus Samen gezogen, oder aus Stämmchen, welche aus der Wurzel eines Baumes hervorsprossen. Ehe man die Mandeln [amygdalum] steckt, weicht man sie ein wenig in Honigwasser. Setzt man die Bäume an ihren für immer bestimmten Platz, so muß jeder vom andren 20 bis 25 Fuß entfernt sein. Beschnitten werden sie im November, wobei man alles Ueberflüssige und ~~Dürrer~~ wegnimmt. Werden die Bäume vom Vieh benagt, so tragen sie bittere Früchte. Gräbt man über ihren Wurzeln, während sie blühen, so fallen die Blüthen ab. Im Alter tragen sie am meisten. Tragen sie nicht, so bohrt man eine Wurzel an, und schlägt einen Pfloß von Eichenholz in das Loch; oder man schiebt einen Stein so ein, daß er unter dem Bast verborgen liegt. Um bittere Mandeln in süße zu verwandeln, gräbt man drei Fingerbreit von den Wurzeln rings einen Graben; oder man bohrt mitten in den Stamm ein Loch, und schlägt einen in Honig getauchten Pfloß hinein, oder man düngt den Boden um den Baum mit Schweinemist. Die Mandeln sind reif, wenn ihre äußere Fruchtschale [cortex] abfällt. Man kann sie ohne Mühe lange aufbewahren. Wäscht man sie, nachdem die äußere Fruchtschale herunter ist [decoriari], mit See- oder Salzwasser, so werden sie weiß und sehr dauerhaft. Man pflöpft den Mandelbaum in die

Rinde und in den Spalt [in trunco], und zwar auf Mandeln oder Pfirsichen.

Macrobius, Sat. 2, 14. Die Mandel [nux græca] heißt auch amygdale und thasia.

Geopon. 10, 57 seqq. [Θασία, ἀμύδαλα.]

24) Aprifosenbaum,

Prunus Armeniaca, Linné. — Stammt aus Armenien, wird in Griechenland kultivirt, kommt aber daselbst auch, wie Fraas sagt, wild vor und ist dann dornig. Der Baum heißt jetzt *πρικοκιά*, *βερικοκιά*. — In Italien wird er ebenfalls in Gärten gezogen, jetzt *albicocco*, *arbricocco*, *armeniaco*, *armellino*, *meliaco*, *umiliaco* genannt, die Frucht *albicocca*, *arbricocca*, *armeniaca*.

Diosc. de m. m. 1, 165. Die Aprifose [*ἀρμενιακὸν μῆλον*] ist kleiner als die Pfirsiche, heißt römisch *Præcocium* [*πραικόκιον*], und gibt eine gesunde Speise.

Plin. 15, 12, 11; 15, 13, 12? ²⁵⁰⁾

Galen. de alim. facult. 20, 20. Die Aprifose [*ἀρμενιακὸν καὶ πραικόκιον*] ist der Pfirsiche ähnlich und etwas gesünder. Die Sorte, welche *Prekoktion* heißt, ist besser als die, welche *Armeniakon* genannt wird; übrigens nennt man auch beide Sorten *Armeniakon* oder *Armenion*.

Pallad. de r. r. 12, 7, 6. Im Januar wird die Aprifose [*armenium* et *præcoquum*] auf Pflaumen gepfropft.

Geopon. 10, 76, 6. Die Aprifose [*βερίκοκκον*] wird auf die damascener Pflaume und auf den Mandelbaum [*θάσιον*] gepfropft.

25) Schlehdorn,

Prunus spinosa, Linné. — In Griechenland heimisch, jetzt *τζαπουρνιά*, *μαμουσιά*; — in Italien sehr gemein, *prugno*, *prugnolo*, *susino di macchia*, *susino selvatico*, die Frucht *prugnola*, *strigniculi*. — Dieser Strauch kann bei Theophr. 3, 6, 4 mit *σποδιάς* gemeint sein.

Colum. de r. r. 2, 2, 20. Schlehdorn [*prunus silvestris*]. — 12, 10, 2. Schlehe [*prunum silvestre*].

²⁵⁰⁾ Die *præcox* des Plinius kann eine Pfirsichsorte, das *armeniaceum* eine Pflaumenart sein.

Plin. 18, 6, 7; 23, 7, 68. [*Prunus silvestris*.]

Pallad. de r. r. 14, v. 81. [*Spinifera prunus*.]

26) Pflaumenbaum.

Unter dieser Benennung fassen wir hier zwei Arten sammt ihren vielen Abarten zusammen, nämlich:

α) Haserpflaume, *Prunus insititia*, Linné, mit kugelförmigen Früchten, in Europa überall einzeln wild und dann mit schwarzvioletten Früchten, die doppelt so groß wie eine Schlehe, reif aber süß sind. Als Abarten dieser wilden Haserpflaume kann man Renekloden, Mirabellen, Brünellen und alle ähnlichen rundfrüchtigen Sorten betrachten. Was zu *Prunus insititia* gehört, hält, wenn wurzelecht, die strengsten Winter bei uns aus. Alle hierher gehörigen Sorten lassen sich auf einander und auf die Sorten der *Prunus domestica* pflanzen und umgekehrt.

β) Zwetsche, *Prunus domestica*, L., mit länglich-eiförmigen Früchten, stammt aus dem Morgenland, erfriert bei uns in sehr kalten Wintern leicht sammt den Wurzeln, gedeiht am besten an einem durch Wände u. dgl. geschützten Standort. Als Abarten sind die Damascener-Pflaume, Eierpflaume u. s. w. zu betrachten.

In Griechenland heißt jetzt die *Prunus insititia*, Linné, welche nicht selten wild zu finden, κορομηλέα, die Frucht κορόμηλα; die *Prunus domestica*, L., heißt jetzt δαμασκηνα. — In Italien heißt *Prunus domestica*, L.: pruno, susino, susino domestico, die Frucht susina.

Theophr., H. pl. 1, 10, 10. Pflaumenfrucht [καρπὸς τῶν κοκκυμήλων]. — 1, 13, 3. Pflaumenbaum [κοκκυμήλεα]. — 9, 1, 2. Das Gummi, welches aus dem Pflaumenbaum [προύμνη] quillt.

Virgil., Georgic. 2, v. 34. Pflaume [prunum].

Colum. de r. r. 10, v. 405. Wachsgelbe Pflaumen und damascener Pflaumen [cereolum et Damasci prunum].

Diosc. de m. m. 1, 174. Der Pflaumenbaum [κοκκυμήλεα] ist allgemein bekannt; er trägt eßbare Früchte, die dem Magen nicht sehr gut bekommen. Besser bekommen ihm getrocknete Pflaumen von Damastus. Das Gummi [κόμμι] der Pflaumenbäume ist flebrig und wird zu einigen Heilzwecken verwendet.

Plin. 13, 5, 10. Die damascener Pflaume [prunum]

in Damasco monte natum] ist ein eigenthümliches Erzeugniß Syriens.

Plin. 15, 13, 12; 23, 7, 66. Es gibt eine ungeheure Menge von Pflaumenarten [ingens turba prunorum], bunte, schwarze, weiße, welche man Gerstenpflaumen [hordearium prunum] nennt, weil sie mit der Gerste reifen. Eine andre eben so gefärbte Sorte, welche später reift und größer wird, heißt Eselspflaume [asininum prunum], weil sie sehr wohlfeil ist. Es gibt auch Pflaumen mit Dnyrsfarbe, aber beliebter sind die wachsgelben und purpurrothen, von den ausländischen die wegen ihres Wohlgeruchs geschätzte armenische²⁵¹⁾. Merkwürdig sind die auf Wallnußbäume gepfropften Pflaumen; sie sehen aus wie Nüsse, schmecken aber wie Pflaumen und heißen Nußpflaumen [nuciprunum]. In Bätika pflanzt man Pflaumen auf Apfelbäume und auf Mandelbäume. Der Kern der letztgenannten ist wie ein Mandelkern. — Die damascener Pflaume [damascenum prunum] hat ihren Namen von Damastus, wächst auch seit langer Zeit in Italien, wo sie jedoch einen größeren Kern [lignum] und weniger Fleisch [caro] hat, auch beim Trocknen keine Runzeln bekommt, weil ihr die heimische Sonne fehlt.

Galen. de alim. facult. 2, 31. Die Pflaumen [κοκκύμηλον] werden fast alle bei der Reife süß, geben nicht viel Nahrung, können in Vorrath getrocknet werden. Für die besten gelten die von Damastus, nach diesen die spanischen.

Galen. de simpl. medic. facult. 7, 35. Die Frucht des Pflaumenbaums [κοκκυμηλέα] heißt in Asien Prunum [προῦμνον].

Athen., Deipn. 2, 33. Die Pflaume [κοκκύμηλον] von Damastus gilt für die allerbeste. Nisander nennt die Pflaume auch μῆλον κόκκυγος²⁵²⁾. Nearchus sagt, auf Rhodus und Sicilien heiße sie Brabylon [βράβυλον]. Seleukus sagt in seinen Glossen, die Pflaume heiße Brabylon, Elon [ἤλον], Kokymelon, Madryon [μάδρυον].

Pallad. de r. r. 2, 15, 20. Im Januar wird die Pflaume auf Pflaumen- [prunus] oder Pfirsichbäume gepfropft.

²⁵¹⁾ Vielleicht die Aprikose.

²⁵²⁾ Apfel des Kufus, was κοκκύμηλον ebenfalls bedeutet.

Pallad. de r. r. 12, 7, 13. Steckt man Pflaumenterne [pruna si ossibus serantur], so bringt man sie im November in gegrabenes, lockres Land 2 Handbreit tief. Geschieht es im Februar, so weicht man sie erst in Aschenlauge. Man pflanzt auch junge von alten ausgehenden Stämmchen. Ein fetter, feuchter Boden thut ihnen wohl. Junge aus der Wurzel kommende Stämmchen müssen ausgerottet werden, diejenigen ausgenommen, welche weiter verpflanzt werden sollen. Trägt der Baum wenig, so düngt man mit Mist und Asche. Das Pfropfen gedeiht besser im Spalt als in der Rinde. Es geschieht am besten auf Pflaumen; die Reiser gedeihen auch auf Pfirsich-, Mandel- und Apfelbäumen, aber die Früchte verlieren dabei an Güte. — Die Pflaumen werden auf Horben an der Sonne getrocknet; auch taucht man frisch gepflückte Pflaumen in siedendes Sees- oder Salzwasser, und trocknet sie dann entweder in einem Backofen oder an der Sonne.

Geopon. 10, 39 u. 40.

27) Kirschbaum.

a) Süßkirschbaum, *Prunus avium*, Linné. — Wächst in ganz Europa, so weit es nicht gar zu kalt, wild, hält die härtesten Winter aus, wird jetzt in vielen edleren Sorten kultivirt, heißt in Griechenland κερασιά, in Italien ciregiolo.

β) Der Sauerkirschbaum, *Prunus Cerasus*, Linné. — Die kultivirten Sorten stammen ohne Zweifel aus Asien, können bei uns in strengen Wintern sammt der Wurzel erfrieren, gedeihen am besten im Schutze von Wänden u. dgl.; heißen jetzt in Italien amarasco, visciolo.

Theophr., H. pl. 3, 13, 1; 9, 1, 2. Der Kirschbaum [ὁ κέρασος]²⁵³⁾ wird bis 24 Ellen hoch und hat einen geraden Wuchs. An der Wurzel hat der Stamm bis 2 Ellen Umfang. Man erkennt den Baum schon von Weitem. Die Rinde ist wie bei der Linde, und man kann von ihr die oberste Schicht abschälen, ohne dem Baume zu schaden. Im Ganzen ist der Baum nicht sehr reich an Aesten; er hat aber viel oberflächliche Wurzeln. Die Blüthe ist weiß, der Birnenblüthe ähnlich; die Frucht ist roth, so groß wie eine Busbohne. Der Kirschbaum wächst mit Linden zusammen vorzüglich an Gewässern. — Er schwitzt ein Gummi aus.

²⁵³⁾ Süßkirsche.

Varro de r. r. 1, 39, 2. Kirschbäume [cerasus] werden zur Zeit des kürzesten Tages gepfropft.

Celsus 24, 2. Die Kirsche [cerasum] ist dem Magen gesund.

Diosc. de m. m. 1, 157. Der Genuß frischer Kirschen [κεράσιον] hat andre Wirkung als der getrockneter. Das in Wein aufgelöste Gummi ist ein gutes Mittel gegen den Husten und überhaupt gesund.

Plin. 15, 25, 30. Ehe Lucius Lucullus den Mithridates besiegt hatte, wuchsen in Italien keine Kirschbäume [cerasus]. Im Jahr 680 nach Rom's Erbauung brachte er den ersten aus dem Pontus nach Italien, und er hat sich in weniger als 120 Jahren bis Britannien verbreitet. In Aegypten gedeiht er selbst bei der größten Sorgfalt nicht. Es werden verschiedene Sorten von Kirschen gezogen, gute auch in Belgien und am Rhein. Kürzlich ist auch durch Pfropfen auf Lorbeer eine Sorte erschaffen worden, die laurea heißt, herbe, aber nicht unangenehm schmeckt. Der Kirschbaum liebt einen kühlen Standort, seine Früchte reifen früh, man trocknet sie auch an der Sonne, bewahrt sie auch wie Oliven in Fässern.

Galen. de alim. facult. 2, 12. [Κεράσιον.]

Athen., Deipn. 2, 34. [Κεράσιον.]

Pallad. de r. r. 11, 12, 4. Der Kirschbaum [cerasus] liebt einen kalten Standort, an einem warmen bleibt er klein, einen heißen erträgt er gar nicht. Er liebt Berge und Hügel. Junge wilde Kirschstämmchen versetzt man im Oktober oder November in den Garten, und veredelt sie Anfangs Januar. Man säet auch die Früchte, und aus diesen kommen die Bäumchen äußerst schnell. Ich habe auch selbst erlebt, daß Kirschzweige, die ich als Stütze im Weingarten gesteckt hatte, schnell zum Baume heranwuchsen. Ich habe es am besten befunden, zwischen Rinde und Holz zu pfropfen. Man pfropft Kirschreiser auf Kirschbäume, Pflaumenbäume, Platanen; Andre sagen auch, man könne sie auf Pappeln pfropfen. Der Kirschbaum steht gern einzeln, liebt das Behaden, verdirbt aber durch Mist. Martialis sagt, wenn man Kirschen [cerasum] ohne Kern [sine osse] haben wolle, so müsse man den Baum auf 2 Fuß zurückschneiden, dann bis zur Wurzel spalten, das Mark ganz heraustragen, beide Theile wieder zusammenbinden und die ganze Wunde mit Mist verstreichen. Nach Jahresfrist ist die Wunde fest verwachsen.

Nun wird der Stamm mit Reifern [surculus], die noch keine Frucht getragen, gepropft, und diese tragen dann, wie Martialis versichert, kernlose Früchte. — Ist der Kirschbaum so überfüllt mit Saft, daß Fäulniß eintritt, so bohrt man ein Loch in den Stamm, damit der Saft ausfließt. — Kirschen werden nur aufbewahrt, wenn sie an der Sonne getrocknet sind.

Servius ad Virgilii Georgic. 2, v. 18. Im Pontus liegt die Stadt Cerasus; Lucullus zerstörte sie, und brachte von da den Kirschbaum [cerasus] mit, welcher nach jener Stadt benannt worden. Uebrigens wuchsen in Italien auch schon vor der Zeit des Lucullus Kirschen, aber harte.

Ammianus Marcellinus 22, 8 (p. 299, ed. Bip.). Aus der Stadt Cerasus hat Lucullus den Kirschbaum geholt.

Geopon. 10, 41 u. 42. [Κεράσιον.]

28) Kriechende Pflaume,

Prunus prostrata, Labill. — Ein niedriger Strauch. Wächst, sagt Fraas, in Griechenland auf allen Felsen höherer Gebirge.

Plin. 15, 25, 30. Der *chamäcerasus* wächst in Macedonien, und wird kaum 3 Ellen hoch.

Athen., Deipn. 2, 35. Aristlepiades sagt, in Bithynien wachse der *Chamäcerasus* [χαμαιέρασος] nicht höher als ein Rosenstock; die Frucht sei wie bei andren Kirschen; wer aber viel davon esse, dem werde der Kopf schwer.

29) Traubenkirsche,

Prunus Padus, Linné. — Ist in Griechenland nicht wild gefunden worden, dagegen in den Berggegenden Nord-Italien's hier und da. Seine Heimath ist das mittlere Europa, auch Sibirien seiner ganzen Länge nach.

Herodot erzählt 4, 23: „Die Argippäer sind plattnasige Leute mit langem Rinn, wohnen nördlich von den Scythen am Fuße hoher Berge, reden eine eigne Sprache, leben von den Früchten eines Baumes, welcher Pontikum genannt wird; er ist so groß wie ein Feigenbaum, die Früchte sind Bohnen ähnlich, haben jedoch einen Kern. Die Argippäer schlagen die reifen Früchte in Tücher, pressen eine dicke, schwarze Flüssigkeit heraus, welche *Asch* heißt. Diese genießen sie ohne Beimischung oder mit Milch. Aus den Trebern

machen sie Kuchen, welche ihre Speise sind.“ — Die alten Argippäer sind jedenfalls die Vorfahren der jetzigen Baskiren, die von Herodot genannten Berge sind der Ural, an dessen südliches Ende ihre Wohnsitze grenzen; das Pontikum ist der Traubenkirschbaum. Adolf Erman hat auf seiner Reise durch Sibirien beobachtet, daß die Baskiren noch jetzt genau so mit den Früchten dieses Baumes verfahren, wie Herodot es beschreibt, und daß auch der Saft der Traubenkirschen bei ihnen den alten Namen behalten, indem er jetzt *Atschui* heißt.

12. Familie Hülsen-Pflanzen, Leguminosen.

1) Stinkende Anagris,

Anagris fétida, Linné. — Dieser Strauch wächst in Griechenland, woselbst ihm der Name *ἀναγύρι* geblieben; — ist auch in Süd-Italien heimisch.

Nicander, Ther. v. 71. [*Ὀνόγυρος*.]

Diosc. de m. m. 3, 157. Die *Anagris* [*ἀνάγυρις*, auch geschrieben *ὀνόγυρος*] heißt auch *Anagron*, *Alon*, *Agnaalon*, ist ein der Mullen [*ἄγρος*] ähnlicher Strauch, der einen sehr unangenehmen Geruch hat.

Plin. 27, 4, 13. [*Anagyros*.]

2) Lupine.

α) Rauhe Lupine, *Lupinus hirsutus*, Linné. Wächst in Süd-Europa; Fraas fand sie in Griechenland nur bei Leonidi im Zafonerlande wild, und sagt, daß sie jetzt nur in der Maina kultivirt wird, um die Samen zu essen, weswegen die Mainotten spottweis Lupinenesser genannt werden. Die Pflanze heißt *λουπινιά*, die Frucht *λούπινα*.

β) Schmalblättrige Lupine, *Lupinus angustifolius*, L. Ebenfalls eine südeuropäische Pflanze; in Griechenland gibt sie Fraas an mehreren Orten an, heißt *ἄγρια λούπινα*, wird nicht kultivirt.

γ) Weiße Lupine, *Lupinus albus*, L. Stammt aus dem Morgenland, wird jetzt in Italien viel gebaut, *lupino* genannt, frisch zu Viehfutter oder Grünfütterung, die reifen Samen zur Nahrung für Vieh und Menschen verwendet. Im letzteren Falle muß man ihnen erst durch fließendes Wasser die Bitterkeit nehmen.

Theophr., H. pl. 8, 11, 8. Die Lupine [*ῥέπος*] hat ein starkes Korn, und dieses muß gleich von der Tenne weg gesät werden, sonst wird es schlecht; auch bedeckt man es bei der Aussaat gar nicht mit Erde; ja die Körner treiben oft, wenn sie statt auf die Erde auf Unkraut fallen, doch Wurzel, erreichen mit dieser den Boden, und gedeihen dann. Sie lieben sandiges, schlechtes Erbreich, und wollen nicht einmal ein gut bearbeitetes.

Cato de r. r. 34 u. 37 u. 54. Auf magrem, trockenem Sande gedeiht die Lupine [*lupinus*].

Varro de r. r. 1, 13, 3; 1, 23, 3. Neben dem Hofe der Villa muß man einen Teich haben, worin man Lupinen [*lupinus*] einweichen kann. — Man kann das Land mit Lupinen düngen, wenn man diese, bevor sie Hülsen [*silicula*] ansetzen, einpflügt.

Virgil., Georgic. 1, v. 75. [*Lupinus.*]

Colum. de r. r. 2, 10, 1. Unter den Hülsenfrüchten [*legumen*] ist die Lupine [*lupinus*] vorzüglich wichtig, weil sie wenig Mühe macht, sehr wohlfeil ist, und den Acker sehr verbessert. Sie gibt eine herrliche Düngung, gedeiht selbst auf ganz erschöpftem Boden, läßt sich in der Scheuer fast ewig gut erhalten. In Hungerjahren gibt sie auch den Menschen eine sättigende Speise. Man sät sie gleich von der Tenne weg; sie gedeiht auch, wenn man sie nur ganz schlecht unter die Erde bringt. Um kräftig zu werden, bedarf sie laues Herbstwetter, und sie leidet durch Frost, wenn sie nicht stark ist, bevor er eintritt. Samen, die nicht zur Saat verwendet werden, hebt man am besten auf einem Breterboden auf, welcher vom Rauche berührt wird; denn sie werden von Würmern angegriffen, sobald sie feucht werden; haben diese den Nabel [*oscillum*] zernagt, so kann die Lupine nicht mehr keimen.

Diosc. de m. m. 2, 132 u. 133. Die zahme Lupine [*ῥέπος ἡμερος*] dient zur Speise, und hat auch arzneiliche Kräfte. — Die wilde Lupine [*ῥέπος ἄγριος*] ist der zahmen ähnlich, aber kleiner, und hat dieselben Eigenschaften.

Plin. 18, 14, 36. [*Lupinus.*]

Galen. de alim. facult. 1, 23. Die Lupine [*ῥέπος*] wird viel gegessen, vorher erst gekocht, darauf in süßem Wasser geweicht, bis sie ihren schlechten Geschmack verloren hat. Sie ist auch dann schwer verdaulich und macht schlechte Säfte.

Athen., Deipn. 2, 45. Die Lupine [*ῥέπος*] ist eine

Speise für Hungerleider. Der Dichter Diphilus nannte sie *Thermoshamos*, und so heißt sie noch jetzt. Polemo sagt, daß die Lacedämonier sie *Lysilaïs* nennen. — Der Philosoph Zeno der Stittier war ein fleghafter, jähzorniger Mensch, pflegte aber galant und zärtlich zu sein, wenn er eine tüchtige Portion Wein getrunken hatte. Wie er nun gefragt wurde, wie Das möglich wäre, antwortete er: „Mir geht's wie den Lupinen; sie sind erbärmlich bitter, so lange sie trocken sind, dagegen süß und lieblich, sobald sie sich recht satt getrunken haben.“

Pallad. de r. r. 9, 2; 10, 9. Im August oder September werden die Lupinen [*lupinus*], namentlich in magere Weingärten, gesät und untergepflügt, sobald sie groß sind.

Geopon. 2, 39. [*Θέρμος*.]

3) Ononis-Heuhedel,

Ononis antiquorum, Linné. — In Griechenland und Italien heimisch, dort jetzt *άνωνείδα*, hier anonide und bulimacola genannt.

Theophr., H. pl. 6, 5, 3. Die *Ononis* [*ώνωνις*] ist dornig, trägt Hülsen ohne Scheidewand, wächst vorzugsweis auf Ackerland, ist den Landleuten verhaßt, weil sie immer wieder aus den Wurzeln treibt, wenn auch von diesen nur kleine Stücke übrig sind.

Diosc. de m. m. 3, 18. Die *Ononis* [*ώνωνις*] hat starke, spitzige Dornen, aber die jungen Triebe, welche noch dornlos sind, geben mit Wasser und Salz eine sehr angenehme Speise.

Plin. 21, 16, 58; 27, 4, 12. [*Anonis*, *ononis*.]

Anmerkung. Die *natrix* des Plin. 27, 12, 83 kann die in Nord-Italien heimische *Ononis Natrix*, L., sein. Sie heißt jetzt *erba bacaja*.

4) Binsen-Pfriementkraut,

Spartium junceum, Linné (*Genista juncea*, *Spartianthus*). — Wächst in Griechenland, heißt jetzt *τὰ σπάρτα*; — in Italien ebenfalls heimisch, *ginestra* genannt; wird auch in Italien's Gärten der schönen, wohlriechenden Blüthen wegen gezogen. — Die Zweige dieser Pflanze können, wenn sie wie Hanf behandelt werden, zähe Fasern für Seile u. f. w. geben, doch werden sie wohl selten benutzt.

Theophr., H. pl. 1, 5, 2. Die Oberhaut des Binsen-Pfriementkrauts [*λινόσπαρτον*] sondert sich in Fäden ab.

Virgil., Georg. 2, v. 12. Zähes Linsen-Pfriementraut [*lenta genista*]²⁵⁴).

Colum. de arb. 29. Weiden und Pfriementraut [*genista*] pflanzt man Anfangs März, um Ruthen zum Anbinden der Weinstöcke zu bekommen. Das Pfriementraut zieht man auf trocknen Stellen.

Diosc. de m. m. 4, 155. Das Pfriementraut [*σπάριον*] ist ein Strauch, welcher lange Ruthen ohne Blätter hat²⁵⁵; sie sind fest, zäh, und dienen, die Weinstöcke anzubinden. Die Hülzen [*λοβός*] sind wie bei der Schminkebohne [*φασίολος*], und in ihnen kleine, linsenförmige [*φακοειδής*] Samen. Die Blüthe ist gelb. Die Pflanze wirkt als Arznei heftig und fast wie Helleborus.

Plin. 24, 9, 40. Das Pfriementraut [*genista*] kann zum Binden dienen und ist den Bienen sehr angenehm.

5) Gemeiner Bohnenbaum,

Cytisus Laburnum, Linné. — Wächst in Italien wild, heißt jetzt *egano*, *eghelo*, *mazi*.

Theophr., H. pl. 3, 17, 2. Der Bohnenbaum [*χολούτεια*] wächst auf der Insel Sipara²⁵⁶), ist ein hoher Baum, trägt seine Samen in Hülzen [*λοβός*], und sie sehen aus wie Linsen [*φακός*]. Er macht die Schafe erstaunlich fett, wird aus Samen gezogen, und gedeiht am kräftigsten bei Düngung mit Schafmist. Die Zeit des Säens ist bei Untergang des Arktur. Der Same wird vorher bis zum Keimen in Wasser gelegt. Das Blatt ist wie beim Bodshorn-Klee²⁵⁷). Man schneidet die Stämme in den ersten drei Jahren ab, weil sie dann neu treiben und brauchbar sind. Schneidet man den Stamm ab, wenn er erwachsen ist, so stirbt der Baum.

Plin. 16, 18, 31. [*Laburnum*.]

6) Kretischer Wundklee,

Anthyllis cretica, Lam. (*Ebenus cretica*, L.). — Wächst auf

²⁵⁴) Kann eben so gut auf das Besen-Pfriementraut, *Spartium Scoparium*, L., gehn, welches auch in Italien wächst, ebenfalls *ginestra* heißt und namentlich zu Besen verwandt wird.

²⁵⁵) Es sind wenige, kleine, lanzettliche Blätter vorhanden.

²⁵⁶) Nordwestlich von Sicilien.

²⁵⁷) Bei diesem ist es dreizählig.

Arcta, liefert das sogenannte rothe oder braune Ebenholz, heißt jetzt *ἀρχοντίξυλον*.

Theophr., H. pl. 4, 4, 6. In Indien wächst der Ebenholzbaum [*ἑβένη*]; es gibt aber auch einen andren, häufigen, strauchartigen Baum, welcher eine geringe Sorte Ebenholz liefert und *ἔπτιφος* [*κύντιος*] heißt.

7) Jupiters-Bart,

Anthyllis Barba Jovis, Linné. — Wächst in Italien z. B. an den Felsen bei Nizza, ein Strauch, dessen Blätter mit silberfarbigem Seidenhaar bedeckt sind.

Plin. 16, 18, 31. Der Jupiters-Bart [*Barba Jovis*] wächst nicht gern am Wasser, läßt sich vom Gärtner gut beschneiden, hat silberweiße, dicht stehende Blätter.

8) Luzern,

Medicago sativa, Linné. — In Griechenland wird er jetzt, wie Fraas beobachtet, fast gar nicht gebaut. — Wächst in Italien wild, wird auch daselbst überall für das Vieh kultivirt, heißt *medica*, *erba medica*, bei Verona auch *erba spagna*, d. h. spanisches Kraut, wie auch bei uns der einheimische Koppfle (Trifolium pratense, L.) unter dem Namen „spanischer Klee“ gebaut wird. Die Alten benannten den einheimischen Luzern nach dem Lande Medien, wie wir ihn nach dem Canton Luzern benennen, und den überall bei uns auf Kalkboden wild wachsenden Sichelklee (*Medicago falcata*, L.) schwedischen Luzern nennen.

Theophr., H. pl. 8, 7, 7. Der Luzern [*μηδική*] geht, wenn Schafe auf dem Acker lagern, durch deren Mist zu Grunde.

Varro de r. r. 1, 42. Beim Säen des Luzern's [*medica*] wird der Same wie Getreide geworfen.

Colum. de r. r. 2, 10, 25. Von außerordentlich hohem Werth ist der Luzern [*medica*], denn er dauert, Einmal gesät, 10 Jahre, und kann jährlich in der Regel viermal, ja mitunter sechsmal gehauen werden²⁵⁸⁾, und dann düngt er auch den Acker noch. Magres Vieh macht er fett, krankes gesund. Den für den Luzern bestimmten Acker pflügt man schon Anfangs Oktober, läßt ihn den Winter über liegen, pflügt ihn wieder Anfangs Februar, ließt alle

²⁵⁸⁾ Fraas sagt, er werde im Süden zuweilen sogar siebenmal gemäht.

Steine heraus, verkleinert die Schollen; endlich pflügt man gegen den März zum dritten Mal und eggt. Man theilt dann den Acker so in Beete, daß man in den Wegen Wasser kann laufen lassen und von ihnen aus jäten kann. Nun wirft man alten Mist auf die Oberfläche, säet, und haßt die Samen schnell ein, weil sie oben auf liegend bald verderben. Nach der Aussaat darf der Luzern nicht mit Eisen berührt werden, deswegen wird er mit hölzernen Hacken gejätet. Den ersten Hieb nimmt man etwas spät vor, nämlich wenn schon einige Samen ausgefallen sind. Später kann man ihn so klein als man will hauen, darf aber dem Vieh nicht von vorn herein zu viel geben, sondern muß es erst an ihn gewöhnen, sonst bläht er. Hat man ihn gehauen, so bewässert man fleißig.

Diosc. de m. m. 2, 176. Den Luzern [μενδική] baut jeder Landmann, der Vieh hält.

Plin. 18, 16, 43. [Medica.]

Pallad. de r. r. 3, 6; 5, 1. [Medica.]

9) Baum-Schneckenlee,

Medicago arborea, Linné. — In Griechenland häufig wild, jetzt τριφυλλόκλαδα; — in Italien ist er ebenfalls heimisch, jedoch im nördlichen weder wild noch kultivirt.

Nicander, Ther. v. 617 u. 944. [Κύτισος.]

Theophr., H. pl. 1, 6, 1. [Κύτισος.]

Colum. de r. r. 5, 12; — de arb. 28. [Cytisus.]

Diosc. de m. m. 4, 111. [Κύτισος.]

Plin. 13, 24, 47. Der Baum-Schneckenlee [cytiscus] ist ein Strauch, welchen Aristomachus als Futter für's Vieh außerordentlich rühmt; bei keinem Futter soll es mehr und bessere Milch geben. Man säet im Frühjahr die Samen, oder steckt im Herbst Stedlinge, am besten ellenlange. — Dieser Strauch stammt von der Insel Rhodus, ist von da zum großen Gewinne der Käsebereitung nach Griechenland verpflanzt worden, in Italien aber noch selten.

10) Bodshorn-Rlee

(Fönum gräcum), *Trigonella Fönum gräcum*, Linné. — In Griechenland jetzt häufig wild, aber nicht kultivirt, heißt τῆλε. — In Italien hier und da wild oder verwildert, mitunter für das Vieh gebaut, dessen Fleisch durch ihn einen unangenehmen Geruch bekommt.

Theophr., H. pl. 8, 8, 5. [*Βούκερας*.]

Colum. de r. r. 2, 10, 33. Der Bodshorn-Klee [*fenum græcum*], welchen die Landleute *siliqua* nennen, wird im September gesät, wenn er als Grünfutter dienen soll; dagegen Ende Januar, wenn die Samen geerntet werden sollen. Kommt der Same mehr als 4 Fingerbreit unter die Oberfläche, so geht er nicht leicht auf.

Diosc. de m. m. 1, 57. Man legt Samen von Bodshorn-Klee [*τῆλιν*] in Olivenöl, und preßt die Mischung aus. — Die zu Mehl geriebenen Samen dienen als Arznei.

Plin. 18, 16, 39. [*Silicia, hoc est fenum græcum*.]

Plin. 24, 19, 120. Der Bodshorn-Klee hat als Arznei einen großen Ruf. Er heißt auch *Telis*, *Karphos*, *Buceras*, *Negoceras*, weil sein Same wie Hörnchen aussieht. Bei den Römern heißt er *silicia*.

Galen. de alim. facult. 1, 24. [*Τῆλιν, βούκερας, αβύκερας*.]

Pallad. de r. r. 10, 8. [*Fenum græcum*.]

Geopon. 7, 12, 6; 12, 1, 1. [*Τῆλιν*.]

11) Steinklee.

a) Messina-Steinklee, *Melilotus messanensis*, Desf. In Sicilien, Süd-Italien, Griechenland heimisch. Hat gelbe Blüten, jetzt in Griechenland *ἡμερον τριφύλλι*, zahmer Klee, genannt. *Τριφύλλι* ist der allgemeine Name für Klee.

β) Gemeiner Steinklee, *Melilotus officinalis*, Linné; in Griechenland heimisch, jetzt *τριφύλλι* genannt; in ganz Nord-Italien häufig, jetzt noch *meliloto*, auch *loto domestico*, *tribolo*, *trifoglio cavallino*, *trifoglio odorato* genannt. *Trifoglio* ist der gemeinschaftliche Name für Alles, was wir Klee nennen.

Nicander, Ther. v. 897. Ein frischer Kranz von Steinklee [*μελιλλώτοιο νέον στέφος*] lindert die Krankheiten.

Diosc. de m. m. 3, 41. Der beste Steinklee [*μελιλλωτος*] wächst bei Athen, bei Cyzicus und bei Carthago, und zwar mit safrangelber Farbe [*κροκίῳ*] und Wohlgeruch. Er wächst auch in Campanien bei Nola, hat die Eigenschaften des Bodshorn-Klee's [*τῆλιν*], aber sein Geruch ist schwächer. Man braucht ihn gegen Kopfschmerz und einige andre Uebel.

Plin. 21, 20, 87. [*Melilotus*.]

Pallad. de r. r. 11, 14, 8. [*Melilotus*.]



12) Gattung Klee,

Trifolium, Linné, mit Einschluß der ähnlichen Pflanzen. — Der gemeinschaftliche griechische Name für diese Pflanzen ist λωτός, der lateinische *trifolium*.

Für den Lotos [λωτός], der bei Homer die Gefilde [πεδία λωτεῦντα] überzieht und von Pferden gefressen wird, hat man vorzugsweis den Erdbeerklee, *Trifolium fragiferum*, L., zu nehmen, welcher an feuchten Stellen in Kleinasien und Griechenland äußerst häufig wächst. Siehe Fraas, Synopsis, p. 62. Auch auf den feuchten Wiesen Italien's ist der Erdbeerklee häufig und wird als gutes Futterkraut betrachtet. — Viele andre Arten der Gattung *Trifolium* wachsen in Griechenland und Italien ebenfalls. Der Kopfklee, welcher in ganz Europa heimisch ist, wird jetzt namentlich in Nord-Italien in großer Ausdehnung gebaut.

Homer., II. 2, v. 576. [Λωτός.] — 12, v. 283. [Πεδία λωτεῦντα.]

Virgil., Georgic. 3, v. 394. Man säe für das Vieh vielen Klee [lotos].

Colum. de r. r. 6, 17, 2. [*Trifolium pratense*]. — 8, 14, 2. Für die Gänse säet man Klee [*trifolium*.]

Diosc. de m. m. 4, 109. Der zahme Klee [λωτός ἡμερος] heißt auch Dreiblatt [τριφύλλον], und wächst in Gärten.

Diosc. de m. m. 4, 110. Der wilde Klee [λωτός ἄγριος] heißt auch der libysche, wächst vorzüglich häufig in Libyen, wird bis über 2 Ellen hoch, hat Blätter wie der gewöhnliche Wiesenklee [φύλλα ὅμοια λωτῶ τριφύλλῳ, τῶ ἐν χορτοκοπέοις γεινωμένῳ]. Die Frucht ist der des Bodshorn-Klee's ähnlich, aber viel kleiner, schmeckt nach Arznei.

Plin. 21, 9, 30. [*Trifolium oxytriphylon*; *trifolium minutissimum*.]

13) Hasenklee,

Trifolium arvense, Linné. — In Griechenland auf Feldern häufig, jetzt λαγονοῦρα; — in Italien ebenfalls häufig, jetzt lagopo und piè di lepre.

Diosc. de m. m. 4, 17. Der Hasenklee [λαγώπους] heißt auch Hasenkümmel [λαγωῦ κύμινον], ist allgemein bekannt, wächst auf Feldern.

Plin. 26, 8, 34. [Lagopus.]

14) Harzige Psoralea,

Psoralea bituminosa, Linné. — In Griechenland häufig, jetzt *ἀγριο τριφύλλι*; — auch in Süd-Italien heimisch.

Scribonius Largus. [Trifolium acutum, quod *ὄξυ-τρίφυλλον* Gräci appellant.]

Colum. de r. r. 6, 17, 2. Gegen Bibernbiß braucht man den Bergflee [montanum trifolium], welcher einen starken, unangenehmen Geruch hat, der dem des Asphalts [bitumen] ähnlich ist, weswegen die Griechen die Pflanze Asphaltion [*ἀσφάλτιον*] nennen; die Römer nennen sie wegen ihrer Gestalt Spitzflee [acutum trifolium]; ihre Blätter sind lang und haarig, ihr Stamm ist stärker als beim Wiesenflee [trifolium pratense].

Diosc. de m. m. 3, 113. Die Psoralea [*τρίφυλλον*] heißt auch Dryphylon, Menyanthes, Asphaltion, Knition, bei den Römern trifolium acutum odoratum [*τριφύλιον ἀκοίτον ὀδοράτον*]. Dieser Strauch wird über eine Elle hoch, hat dünne, binsenartige Zweige, purpurrothe Blüthen, riecht jung wie Rauten, alt wie Asphalt, dient gegen Krankheiten und Schlangenbiß.

Plin. 21, 9, 30. [Trifolium, quod minyanthes vocant Gräci, alii asphaltion.] — 21, 21, 88. [Trifolium.]

15) Indigo,

Indigofera tinctoria, Linné. — In Ostindien. Der aus der Pflanze bereite Farbestoff heißt jetzt in Italien indaco.

Vitruv. de archit. 7, 14, 68. Wenn es an Indigo [color indicus] fehlt, so nimmt man Seltiuschen Thon oder Waid [vitrum, quod Gräci *βαλον* appellant].

Diosc. de m. m. 5, 107. Das sogenannte Indikon [*ινδικόν*] ist eine Art Schaum aus indischem Rohr; das beste hat eine blaue Farbe.

Plin. 35, 6, 27. Als Farbe steht das indicum in hohem Ansehen; es kommt aus Indien und besteht aus einer erdigen Masse, die an Rohrschaum hängt. Wird es gerieben, so ist es schwarz; wird es aber aufgelöst, so gibt es eine wunderschöne Mischung von Purpur und Blau. Das ächte erkennt man daran, daß es auf Kohlen eine herrlich purpurrothe Flamme²⁵⁰⁾ und einen nach Seewasser riechenden Rauch gibt. Das Pfund indicum kostet 20 Denare.

²⁵⁰⁾ Er entwickelt bei rascher Erhitzung einen purpurrothen Dampf, ver-

Anmerkung. Das schwarze indicum, nämlich das Iohlschwarze bei Vitruv. 7, 10, 60, das indicum nigrum des Plinius, ferner das von Minnagara (an der Mündung des Indus) nebst seidenen Zeugen und seidenen Fäden in Handel kommende *ινδικόν μέλαν* bei Arrian., Periplus maris Erythraei, ist jedenfalls Chinesische Tusche.

16) Süßholz.

a) Glattes Süßholz, *Glycyrrhiza glabra*, Linné. Wächst in Griechenland und Italien auf trockenem Thonboden in der Nähe des Meeres, heißt dort *γλυκόριζα*, *ριγολίτζα*, hier glicirrizia, logorizia, liquirizia, regolizia, wird auch absichtlich kultivirt.

β) Stachelhülfiges Süßholz, *Gl. echinata*, Linné, an den südeuropäischen Küsten.

γ) Drüsiges Süßholz, *Gl. glandulifera*, Kit. In Griechenland.

Theophr., H. pl. 9, 13, 2. Die scythische Wurzel [*σχυθακή ῥίζα*] ist süß und heißt deswegen auch kurzweg Glykeia. Sie wächst am See Mäotis²⁶⁰). Sie wird gegen Brustbeschwerden, namentlich Engbrüstigkeit und trocknen Husten, gebraucht, auch mit Honig auf Geschwüre gelegt. Sie kann auch den Durst löschen, wenn man sie im Munde behält. Die Scythen sollen von dieser Wurzel und Pferdemilch 12 Tage hintereinander leben können.

Celsus de med. 5, 23, 1. [Dulcis radix.]

Diosc. de m. m. 3, 5. Das Süßholz [*γλυκύριζα*] wächst vorzugsweis in Kappadocien und im Pontus, ist ein kleiner Strauch mit Aesten von 2 Ellen Länge, um welche die glänzenden, lebrigen Blätter dicht stehn. Die Früchte sind wie bei der Linse, gelbbraun, klein. Die Wurzeln sind lang, wie Buchsbaumholz gefärbt, etwas herb, aber süß, und man gewinnt den Saft aus ihnen. Er wird gegen den rauhen Hals gebraucht, muß dann aber unter die Zunge gelegt werden; er ist auch dem Magen, der ganzen Brust, der Leber und den Nieren gesund, wird auf Wunden gestrichen, bei Krankheiten des inneren Mundes in diesen genommen. Eben so braucht man den Absud der frischen Wurzeln.

brennt, und hinterläßt nur wenig Asche. — ²⁶⁰) Am Asow'schen Meere. In jener Gegend wächst das Stachelhülfige Süßholz in großer Menge wild, wird auch viel gebaut.

Plin. 15, 21, 54; 22, 9, 11. [Glycyrrhiza.] — 25, 8, 43. [Scythice.]

17) Kretischer Traganth,

Astragalus creticus, Lam. — Auf Kreta, auf den Hochgebirgen des Peloponnes, am Parnass, in Macedonien, jetzt *τραγάκανθα* und *τετράκανθα* genannt.

Theophr., H. pl. 9, 1, 3; 9, 15, 8. Aus dem Traganth [*τραγάκανθα*] auf Kreta schweizen Tropfen, die gerinnen. Man hat früherhin geglaubt, er wachse nur auf Kreta; aber es ist gewiß, daß er auch im Peloponnes und im asiatischen Medien wächst. Die Tropfen kommen aus den Stämmen und Zweigen. — Das Traganthgummi, welches man in Achaja sammelt, ist, wie man sagt, nicht schlechter als das von Kreta, und sieht jedenfalls besser aus.

Diosc. de m. m. 3, 20. Der Traganth [*τραγάκανθα*] ist ein niedriger, sich ausbreitender, dorniger Busch. Man bezeichnet aber auch mit dem Namen Tragacantha den erhärteten Saft, welcher aus Wunden kommt, die man dem Gewächse an der Wurzel beibringt. Der beste ist durchsichtig, glatt, fast süß. Er wirkt wie Gummi, wird in Augen-Heilmittel gethan und gegen Brustleiden eingenommen.

Plin. 13, 21, 36. Der Traganth [*tragacanthē*] kommt aus Medien und Achaja; das Pfund kostet 3 Denare.

18) Glaux-Stragel,

Astragalus Glaux, Linné. — In Süd-Europa hier und da.

Diosc. de m. m. 4, 139. [*Γλαύξ*.]

19) Riche,

Cicer arietinum, Linné. — Auf Kreta wild, in Griechenland allgemein kultivirt, *ῥέβινθια* genannt, gebürt und geröstet aber *στραγαλίας*. — In Italien hier und da wild, häufig gebaut, *cece*, bei den Lombarden *sisaro* genannt.

Homer., Il. 13, v. 589. Auf der Tenne werden Bohnen [*κύαμος*] und Richern [*ῥέβινθος*] durch Worfeln [*λικμη-τῆρος ἔρωή*] und Windzug gereinigt.

Theophr., H. pl. 8, 5, 1; 8, 6, 5. [*Ῥέβινθος*.]

Nicander, Ther. v. 894. [*Ῥέβινθος*.]

Horat., Satir. 1, 6, v. 115. [Cicer.]

Colum. de r. r. 2, 10, 20; 2, 10, 25. Die Riche

[cicer quod arietinum vocatur²⁶¹⁾] kann bei feuchtem Wetter im März gesät werden, verlangt einen fetten Boden und saugt ihn stark aus, weswegen kluge Landleute ihren Anbau nicht dulden.

Diosc. de m. m. 2, 126. [Ἐρέβινθος ὁ κριός.]

Plin. 22, 25, 72. [Cicer arietinum.]

Galen. de alim. facult. 1, 22. Die reifen Richern [Ἐρέβινθος] sind schwer zu schroten. Bei vielen Völkern werden sie gekocht von Menschen verzehrt; sie blähen, sind aber sehr nahrhaft. Manche Leute essen sie auch, so lange sie noch jung und grün sind, was auch bei den Busbohnen der Fall ist.

Athen., Deipn. 2, 44. [Ἐρέβινθος.]

Pallad. de r. r. 4, 4. [Cicer.]

Geopon. 2, 36. [Ἐρέβινθος.]

20) Erbse,

Pisum sativum, Linné. — In Griechenland jetzt selten kultivirt, *πιζέλια* genannt. — In ganz Italien häufig in Gärten gebaut, *pisello*.

Theophr., H. pl. 8, 1, 4; 8, 10, 3. Die Erbse [*πίσος*] wird spät gesät. — Es erzeugen sich in den Richer-Platterbsen [*ῶχρος*], den Saat-Platterbsen [*λάθυρος*] und Erbsen [*πίσος*] oft Würmer [*σκόληξ*].

Colum. de r. r. 2, 10, 4. Die Erbse [*pisum*] wird fast wie die Schminkebohne [*phaselus*] behandelt, liebt einen lockren Boden, einen lauen Standort, feuchte Luft. Die Aussaat geschieht nach der Herbst-Nachtgleiche.

Plin. 18, 12, 31. Die Erbse [*pisum*] ist eine Hülsenfrucht [*legumen*], welche in Griechenland gesät wird. Durch Frost verdirbt sie leicht; daher säet man sie in Italien und in kälteren Gegenden zur Frühjahrszeit.

Galen. de alim. facult. 1, 21. Die Erbsen [*πισσόν*] sind ihren Eigenschaften nach den Busbohnen ähnlich.

21) Linse,

Ervum Lens, Linné (*Cicer Lens*, W., *Lens esculenta*). — Wird in den Gebirgen Griechenlands gebaut, jetzt *φακή* und

²⁶¹⁾ Der Richersame sieht einem kleinen Widderkopfe sehr ähnlich, daher *arietinum*.

καὶ genannt. — In Italien überall gebaut, wächst auch wilder verwildert unter der Saat, heißt lente.

Theophr., H. pl. 2, 4, 2. Um Hülsenfrüchte zu bekommen, die sich weich kochen, soll man die Samen vor der Aussaat Wasser weichen, worin Soda aufgelöst ist, und sie am folgenden Morgen säen. Um große Linsen [φακός] zu bekommen, säet man in Kuhmist.

Cato de r. r. 34. [Lentim serere.]

Colum. de r. r. 2, 10, 15. Die Linse [lens] wird am besten in lockren, fetten, trocknen Boden gesät, denn sie verdirbt zur Luthzeit leicht durch zu üppiges Wachsthum und Nässe. Soll sie schnell aufgehen und kräftig wachsen, so mischt man die Samen vor der Aussaat mit getrocknetem Mist, und läßt sie mit diesem erst Tage ruhig liegen. Will man ausgedroschne Linsen aufheben, ne daß sie von Würmern zernagt werden, so mischt man sie mit Asche.

Diosc. de m. m. 2, 129. Die Linse [φακός] schwächt, wenn sie oft gegessen wird, die Augen, ist schwer zu verdauen, schadet dem Magen, bläht. Gesünder ist ihr Genuß, wenn sie tüchtig mit Essig gekocht ist.

Plin. 18, 12, 31. Die Linse [lens, lenticula] wird im November gesät. In Aegypten hat man zwei Sorten, wovon die eine runder und dunkelfarbiger ist, die andre die eigentliche Linsenform [sua figura] hat.

Galen. de alim. facult. 1, 18. [Φακός.]

Athen., Deipn. 4, 47. [Φακῆ.]

Pallad. de r. r. 7, 3. [Lenticula.]

Geopon. 2, 37. [Φακῆ, φακός.]

22) Erve,

Ervum Ervilia, Linné (Vicia Ervilia, W.). — Wird noch jetzt in Graas, in Griechenland allgemein als Futter für Rindvieh gebaut, heißt ῥόβι, ὀρόβι, ῥοβίδια.

Aristot., Hist. animal. 3, 16, 7. Die Erve [ῥοβός] vermehrt bei den Wiederkäuenden Thieren die Milch, schadet ihnen aber, wenn sie vor dem Kalben gefüttert wird.

Theophr., H. pl. 8, 5, 1. Man unterscheidet bei den Erven [ῥοβός] einige Sorten nach Farbe und Geschmack.

Colum. de r. r. 2, 10, 34. Die Erve [ervum] bedarf einen magern Boden, der auch nicht feucht sein darf; sie wächst sonst zu üppig und verdirbt. Man kann sie im Januar und Februar säen. Wird sie im März gesät, so soll sie dann ein schädliches Futter für Kühe geben.

Diosc. de m. m. 2, 131. Die Erve [ῥοσβος] ist allgemein bekannt; ihr Genuß schadet dem Menschen, mästet dagegen das Rindvieh.

Plin. 18, 15, 38; 22, 21, 73. [Ervum.]

Galen. de alim. facult. 1, 29. [ῥοσβος.]

Pallad. de r. r. 3, 7. Die Erve [ervum] muß im Februar gesät werden, denn im März gesät macht sie das Rindvieh toll.

23) Vogelwilde,

Vicia Cracca, Linné (V. tenuifolia, V. villosa, V. multiflora sind Varietäten). — Häufig in Griechenland, jetzt ἄγριος βίος; — in Italien ebenfalls häufig, vezzon genannt.

Theophr., H. pl. 8, 8, 3. Ein Unkraut unter den Einsen ist die rauhe, harte Vogelwilde [ἄραχος].

Plin. 18, 16, 41. Die Vogelwilde [cracca] ist eine ausgeartete Hülsenfrucht; ihre Samen werden von den Tauben so gern gefressen, daß diese sich nicht vom Schläge entfernen sollen, wenn man sie damit füttert.

Galen. de alim. facult. 1, 27. [Ἄραχος.]

24) Busbohne,

Vicia Faba, Linné. — In Griechenland nicht wild, aber allgemein und zwar als Winterfrucht gebaut, κοκκιά genannt. — In Italien ebenfalls nicht wild, aber häufig kultiviert; die für Menschen bestimmte größere Busbohne bloß fava genannt, die kleinere, bei uns Pferde- und Saubohne genannte Sorte fava cavallina, fave mulette.

Homer., Il. 13, v. 589. Die Busbohnen [κύαμος] werden auf der Tenne durch Worfeln gereinigt.

Theophr., H. pl. 8, 2, 1; 8, 3, 1. [Κύαμος.]

Cato de r. r. 27; 35, 1; 37, 2 u. 134. [Faba.] — 37, 2. Stengel der Busbohnen [fabalia, plur.].

Varro de r. r. 1, 44, 1. [Faba.]

Cicero de divinatione 1, 30, 62; 2, 58, 119. Man glaubt, Pythagoras habe seinen Schülern deswegen den Gebrauch der Busfbohnen [faba] verboten, weil sie stark blähen und dadurch die Ruhe Dessen, der sie genossen, stören.

Virgil., Georgic. 1, v. 215. [Faba.]

Horat., Satir. 2, 6, v. 63.

Colum. de r. r. 2, 10, 5; 2, 12, 2. Für die Busfbohne [faba] bestimmt man einen recht fetten oder gut gedüngten Boden, und besten in einem Thale. Erst streut man den Samen, dann pflügt und dann eggt man ihn, damit er recht tief kommt. Die Busfbohnen schöpfen das Land nicht so sehr wie manche andre Frucht; aber dennoch gedeiht das Getreide auf einem Acker, der brache gelegen, besser, als auf einem, der jene Hülsenfrucht [siliqua] getragen. Die Zeit der Aussaat fällt von Mitte Novembers bis gegen den kürzesten Tag. Nach diesem zu säen, ist nicht rathsam, noch weniger, es im Frühjahr zu thun. — Das Ausdreschen der Bohnen hat keine Schwierigkeit. Man legt eine mäßige Anzahl von aufgelösten Bündeln an's eine Ende der Tenne, 4 bis 5 Leute treiben die Bündel mit den Füßen allmählig bis an's andre Ende, und schlagen sie dabei mit Stöcken. Sind sie an das Ende gelangt, so legen sie das ausgeschöpfte Bohnenstroh auf einen Haufen; die Bohnen selbst liegen auf der Tenne, und über diese werden auch die übrigen Bündel hingeeben und ausgedroschen. Um dann die Bohnen noch von der Spreu zu sondern, bringt man sie auf einen Haufen, wirft sie mit der Worfschaufel weit weg, wobei die Spreu eher niederfällt und sich dabei absondert.

Diosc. de m. m. 2, 127. Die Busfbohne [χύαμος ἑλληνικός] ist schwer zu verdauen, sie mag jung oder alt gegessen werden, sie macht schweren Athem, stört den Schlaf. Sie bekommt jedoch besser, wenn man das erste Wasser beim Kochen weggießt. Das Mehl der Bohnen wird äußerlich als Heilmittel aufgelegt.

Plin. 18, 12, 30. [Faba.]

Gellius, Noctes atticæ 4, 11, 1. Es hat sich die falsche Meinung verbreitet und festgesetzt, Pythagoras habe weder Fleisch noch Busfbohnen [fabulus] gegessen. Diese Meinung findet man z. B. in den Schriften des Callimachus und in des Cicero Abhandlung de divinatione ausgesprochen. Dagegen versichert der Musiker Ari-
starchus, ein sehr gelehrter Mann und Schüler des Philosophen

Aristoteles in dem Buche, welches er über den Pythagoras geschrieben, dieser habe keine Hülsenfrucht [legumen] so häufig gegessen wie Busbohnen [faba], habe auch fleißig ganz kleine Schweinchen und zarte Ziegenlämmer verzehrt.

Gellius, Noctes atticæ 10, 15^f 12. Der römische Flamen dialis darf weder eine Ziege, noch rohes Fleisch, noch Epheu, noch Busbohnen berühren, darf auch deren Namen nicht aussprechen.

Galen. de alim. facult. 1, 19. Die Busbohnen [χύαμος] werden als Brei gekocht oder gebacken oder anders zubereitet. Bei uns gibt man sie vorzüglich den Gladiatoren zu essen, sie bewirken, daß sie viel Fleisch ansetzen, dieses ist jedoch nicht fest, sondern mehr schwammig. Als Speise blähen sie, man mag sie zubereiten wie man will. Das Mehl wird gebraucht, um die Haut beim Waschen und Baden damit zu reinigen, wozu man auch Soda und Kalisalpeter braucht; namentlich wird das Mehl der Busbohnen dem Waschwasser zugesetzt, um Sommersprossen zu vertreiben. Junge, grüne Busbohnen essen manche Leute roh, oder kochen sie mit Zusatz von Fett.

Pallad. de r. r. 2, 9, 2; 7, 3, 2; 12, 1, 1. [Faba.]

Geopon. 2, 35. Busbohnen [χύαμος] soll man nicht an die Wurzeln von Bäumen legen, weil diese sonst vertrocknen²⁶²). Man säet sie im Spätherbst. Damit sich die Bohnen späterhin gut kochen, soll man die Samen, am Tage bevor sie gelegt werden, in Wasser thun, worin Soda aufgelöst ist. Beobachter der menschlichen Natur behaupten, daß der Genuß der Busbohnen die Sinne abstumpft. Haushühner sollen unfruchtbar werden, wenn sie anhaltend mit Busbohnen gefüttert werden. Pythagoras schrieb vor, man sollte keine Busbohnen essen, weil auf ihrer Blüthe traurige Buchstaben stehn. Man sagt, was die Würmer von einer Busbohne abgenagt, ersetze sich bei wachsendem Monde wieder²⁶³). Sie sollen sich in salzigem Wasser, also auch in Seewasser, nicht gar kochen. Der Erste, welcher sich des Genusses der Busbohnen enthalten, war der Prophet Amphiaraus; er that es, weil sie den Schlaf stören, und er bedurfte zu seinen Prophezeiungen ungestörte Träume. Man trägt sich auch mit einem Verse des Orpheus, welcher so lautet: „Ihr Unglückseligen,

²⁶²) Sie haben keinen gefährlichen Einfluß.

²⁶³) Ersetzt sich nicht.

rührt keine Busbohnen an!“ und einem andern: „Busbohnenesserei ist so schlimm wie Mord und Todtschlag.“

25) Futterwicke,

Vicia sativa, Linné. — In Griechenland wild, jetzt allgemein kultivirt und *βίκος* genannt. — In Italien ebenfalls wild und angefü, *veccia*.

Cato de r. r. 27; 35; 37. [*Vicia*.]

Varro de r. r. 1, 31, 4 u. 5. Die Wicke hat den Namen *vicia* von *vincire*, binden, denn sie hat Widelranten [*capreolus*] wie der Weinstock, mit welchen sie an Lupinen und andren Pflanzen emportrieht, und sich dabei festbindet.

Colum. de r. r. 2, 10, 29. Die Wicke wird, wenn sie grün verfüttert werden soll, um die Herbst-Nachtgleiche gefüt; baut man sie aber der Samen wegen, so wird die Aussaat im Januar vorgenommen. Man kann sie auf ungepflügten Boden säen, besser ist's aber, vorher zu pflügen. Man sät morgens, jedoch nicht eher, als bis der Thau verschwunden ist, auch darf man nicht mehr säen, als was an demselben Tage unter den Boden gebracht werden kann. Die geringste nächtliche Feuchtigkeit verdirbt sie.

Plin. 18, 15, 37. [*Vicia*.]

Galen. de alim. facult. 1, 36. Die Wicke [*βίκιον*] wird als Viehfutter gebraucht, doch in Hungersnoth auch von Menschen, besonders wenn sie noch jung ist, geessen, gibt aber eine schlechte Speise. Bei uns heißt sie nur Bickion, bei den Attikern auch *Aratos* und *Styamos*.

Pallad. de r. r. 10, 8. [*Vicia*.]

26) Saat-Platterbse,

Lathyrus sativus, Linné. — Auf den Gebirgen Griechenlands gebaut, jetzt *λαθούρι*; — in Italien ebenfalls gebaut, *cicerchia* genannt.

Theophr., H. pl. 8, 3, 1; 8, 10, 5. Die Saat-Platterbse [*λάθυρος*] ist eine Hülsenfrucht, leidet leicht durch Würmer.

Colum. de r. r. 2, 10, 19. Die Saat-Platterbse [*cicercula*], welche der Erbse [*pisum*] ähnlich sieht, muß im Januar oder Februar gefüt werden, und zwar auf guten Boden bei feuchtem Himmel. Sie saugt von allen Hülsenfrüchten [*legumen*]

den Boden am wenigsten aus, entspricht aber selten der Erwartung, weil ihr zur Blüthezeit Trockenheit und Südwind schaden, und diese treten gerade oft ein, wenn sie in Blüthe steht.

Plin. 18, 13, 32. [Cicerula.]

Pallad. de r. r. 2, 5; 3, 4. [Cicerula.]

Geopon. 3, 10, 5. [Λάδρυρος.]

27) Richer-Platterbse,

Lathyrus Cicera, Linné. — Ist von Sibthorp in Kleinasien, von Griesbach in Thracien und Bithynien gefunden worden; — wächst bei Nizza, in Piemont, bei Triest. — Man glaubt, sie sei die cicera des Colum. 2, 10, 24; 2, 10, 35; auch die ervilia des Varro 1, 32, des Colum. 2, 14, des Plin. 18, 7, 10, §. 58.

28) Ocher-Platterbse,

Lathyrus Ochrus, Decand. (*Pisum Ochrus*, L.). — Wächst in Süd-Europa wild, wird auch daselbst für's Vieh gebaut, seltner von Menschen gegessen, weil sie bitter und schwer verdaulich ist. Heißt in Italien jetzt araco nero.

Theophr., H. pl. 8, 3, 1; 8, 10, 5; — de causis pl. 4, 2, 2; 4, 3, 2. [Ὠχρος.]

29) Arachidna,

Lathyrus amphicarpos, Linné. — Wächst in Klein-Asien, auf Rhodus, Cypern, trägt zwar Stämme, Blüthen, Früchte über der Erde, aber auch blattlose Stämme mit geschlossenen Blüthen und später vollkommenen Früchten unter der Erde.

Theophr., H. pl. 1, 1, 7. Die *Arachidna* [ἀραχίδνα] trägt unter der Erde Früchte.

Plin. 21, 15, 52. [Arachidna.]

30) Scorpiurus,

Scorpiurus sulcata, Linné. — In Griechenland heimisch, jetzt μαργώχορτον.

Diosc. de m. m. 4, 192. [Σκορπιοειδής.]

31) Beilhülse,

Coronilla Securidaca, Linné (*Securidaca lutea*, Mill.). — In Griechenland häufig, — in Nord-Italien bei Nizza.

Theophr., H. pl. 8, 8, 3. [*Πελεκῖνος* ²⁶⁴).]

Diosc. de m. m. 3, 136. Das Hedysaron, welches von den Salbenhändlern Pelekinos [*πελεκῖνος* ²⁶⁵)] genannt wird.

Plin. 18, 17, 44; 27, 12, 95. Die Securidaca [securidaca, auch securiclata geschrieben], welche auch Pelekinos heißt.

Geopon. 2, 43. [*Πελεκῖνος*.]

32) Gattung Aeschynomene,

Aeschynomene, Linné. — Es gibt mehrere zu dieser Gattung gehörige Pflanzen, welche bei Berührung die Blätter schnell zusammenziehen, z. B. die Aeschynomene indica, Linné.

Plin. 24, 17, 102, §. 167. Apollodoros, Freund des Demokritos, behauptet, es gebe eine Pflanze, welche deswegen aischynomene ²⁶⁶) heiße, weil sie bei Annäherung einer Hand die Blätter zusammenziehe.

Anmerkung. Auch 13, 10, 19 erwähnt Plinius einen in Aegypten wachsenden Baum, welcher seine gefiederten Blätter bei Berührung senkt: [Facies est Spinä (nämlich einer Mimosa); folia habet ceu pinnas, quā tactis ab homine ramis cadunt protinus et postea renascuntur.]

32) Hahnenkopfs-Esparset,

Hedysarum Caput galli, Linné (Onobrychis Caput galli, Allion.). — In Griechenland, wo Hedysarum Onobrychis, Linné, nicht vorkommt, heimisch; — in Italien ebenfalls wild.

Diosc. de m. m. 3, 160. [*Ὠνόβρυχis*.]

Plin. 21, 16, 98. [Onobrychis.]

33) Schminkebohne

(Vietsbohne, Gartenbohne, Stangenbohne, Buschbohne), Phaseolus vulgaris, Linné. — In Griechenland werden jetzt (nach Fraas, Synopsis, p. 52) vorzugsweis Buschbohnen gebaut, können nicht vor dem Winter gesät werden; der allgemeine Name für die Schminkebohnen ist γασούλια. — In Italien werden viele Sorten von Stangen- und Buschbohnen gebaut, der allgemeine Name ist fagiolo.

²⁶⁴) Fraas glaubt, diese Pflanze des Theophrast könne auch Biserrula Pelecinus, Linné, sein.

²⁶⁵) Bedeutet Weilkraut, von der Gestalt der Hülse.

²⁶⁶) Verschämte.

Theophr., H. pl. 8, 3, 2. Die Schminkebohne [δόλιχος] ist eine Hülsenfrucht; sie steigt hoch an Stangen empor, die man neben sie setzt, und trägt dann Früchte; fehlt die Stange, so mißrath sie und überzieht sich mit Mehlthau.

Virgil., Georgic. 1, v. 227. [Faselus.]

Colum. de r. r. 2, 10, 3; 11, 2, 72; 12, 9, 1. Schminkebohnen [phaselus] säet man auf Brachfelder [veteretum] oder besser auf fettes Land, das jährlich bestellt wird [pinguis et restibilis ager]. — Die Schminkebohne [faseolus] säet man zur Zeit, wo der Hirsen geerntet wird, wenn nämlich die Hülsen jung von Menschen gegessen werden sollen. Sollen aber reife Samen gezogen werden, so säet man erst Ende Octobers oder Anfang Novembers. — Wenn man Salat einmacht, legt man auch ganze grüne Bohnenhülsen [faseolus viridis integer] dazwischen; sie müssen vorher einen Tag und eine Nacht in Salzwasser geweicht und dann wieder etwas getrocknet sein.

Diosc. de m. m. 2, 130. Die Schminkebohne [φασόλος] ist schwer zu verdauen, bläht, macht schweren Athem. Grün gekocht bekommt sie besser.

Diosc. de m. m. 2, 175. Der Garten-Smilax [Schminkebohne, σμίλαξ κηπαία], dessen Frucht Hülse [λόβιον] oder Spargel [ἀσπάραγος] genannt wird, hat Blätter²⁶⁷⁾, die denen des Epheu's ähnlich, aber weicher sind, windet sich schraubenförmig an Reifern empor, und kann ganze Lauben bilden. Die Frucht ist der des Bodshorn-Klee's [τῆλιν] ähnlich, aber länger und fleischiger; in ihr sitzen die nierenförmigen Samen, welche bunt und theilweis roth sind. Diese Frucht wird sammt den Samen, wie Spargel gekocht, als Gemüse gegessen.

Plin. 18, 7, 10, §. 58; 18, 12, 33, §. 125. [Phasiolus.]

Galen. de alim. facult. 1, 28. Dolichos [δόλιχος] ist ein Name, der beim Dioskles und Hippokrates vorkommt, bezieht sich wohl auf diejenige Garten-Pflanze, welche jetzt allgemein theils Hülse [λόβος], theils Phaseole [φασόλος] genannt wird. Manche behaupten, das dreisylbige Phaselus dagegen bedeute den Rathhros²⁶⁸⁾, oder auch eine besondre Sorte desselben, u. s. w.

²⁶⁷⁾ Blättchen.

²⁶⁸⁾ Saat-Platterbse.

Pallad. de r. r. 10, 12; 11, 1, 3. Die Schminkebohne [faselus] wird im September oder November gesät.

34) Cercis,

Cercis Siliquastrum, Linné. — Dieser Strauch ist in Griechenland und Nord-Italien häufig, heißt dort jetzt *ἄγρια ξυλοκερατεά*, hier *albero di Giuda*, *siliquastro*. — Auf ihn bezieht Fraas, Synopsis, p. 65, den Namen *σημύδα* bei Theophr., H. pl. 3, 14, 4, auch könne die *κερκίς* 1, 11, 2 hierher gehören.

35) Agalloche,

Aloëxylon Agallochum, Lour., ein Baum Cochinchina's, welcher das sehr wohlriechende Agalloche- oder Aloëholz liefert.

Diosc. de m. m. 1, 21. Der Agallochon [*ἀγάλλοχον*] ist ein Holz, welches aus Indien und Arabien gebracht wird, dem Holze des Gegliederten Lebensbaums ähnlich [*λοικὸς θύινω ξύλω*], punktiert, wohlriechend; wird gelaut, um dem Munde Wohlgeruch zu verleihen, auch zum Räuchern statt Weihrauches benutzt, in manchen Fällen als Arznei.

36) Johannisbrodbaum,

Ceratonia Siliqua, Linné. — Wächst in Griechenland häufig wild, heißt jetzt *ξυλοκερατεά*, die Früchte *ξυλοκέρατα*, — wird in Süd-Italien kultiviert, heißt *carrubo*, *carrubio*, die Frucht *caruba*, *carruba*.

Theophr., H. pl. 4, 2, 4. Der Johannisbrodbaum heißt bei den Joniern *Keronia* [*κερωνία*]; er treibt die meisten Früchte aus dem Stamm, wenige aus den Endzweigen. Es ist eine Hülsenfrucht, die von Einigen mit Unrecht ägyptische Feige [*σῦκον*] genannt wird, denn sie wächst nirgends in Aegypten, dagegen in Syrien, Jonien, um Knidos und auf Rhodos. Das Blatt ist immergrün, die Blüthe weiß und von unangenehmem Geruch. Die Wurzeln treiben Sprossen aus der Tiefe, an der Oberfläche verdorren sie. Der Baum trägt vorjährige und heurige Früchte zugleich.

Colum. de r. r. 5, 10, 20; 7, 9, 6. Das Johannisbrod [*siliqua græca*], welches auch *Keration* [*κεράτιον*] heißt, wird im Herbst vor dem kürzesten Tage gesät. — Man hat es gern in Wäldern, worin Schweine weiden.

Strabo 17, 2. Im Negerland wächst der Johannisbrodbaum.

Diosc. de m. m. 1, 158. Das frische Johannisbrod [κεράτιον] bekommt, wenn es genossen wird, schlecht; das getrocknete bekommt besser, vorzüglich wenn die Schalen und Kerne [τὰ στέμματα] nicht mit gegessen werden.

Plin. 13, 8, 16. [Ceraunia.] — 15, 24, 26. [Prädulcis siliqua.] — 23, 8, 79. [Siliqua.]

Galen. de alim. facult. 2, 33. Das Johannisbrod [κεράτιον] ist keine gesunde Speise, kommt aus dem Morgenland, sollte aber nicht geholt werden.

Pallad. de r. r. 3, 25, 27. Das Johannisbrod [siliqua] wird im Februar und im November gesät; es wächst gern in der Nähe des Meeres, an einer warmen, trocknen, ebenen Stelle, trägt aber an einem warmen Standort nach meiner Erfahrung doch besser, wenn man ihm auch Nässe zukommen läßt. Man kann es auch aus Stedlingen [talea] ziehen. Man glaubt, es könne auf Pflaumen- und Mandelbäume gepfropft werden. Am längsten halten sich die Früchte, wenn man sie auf Horden ausbreitet.

37) Moringa,

Moringa pterygosperma, Gärtner (*Guilandina Moringa*, L., *Hyperanthera Moringa*, Vahl). — Wächst in Ostindien, gibt das arzneilich wirkende Behenöl.

Theophr., H. pl. 4, 2, 1 u. 6. Der Balanos [βάλανος] ist ein ägyptischer, nach seiner Frucht benannter Baum. Das Blatt ist dem der Tamariske [μυρική] ähnlich, aber mehr in die Länge gedehnt. Der Baum ist dauerhaft und groß, wächst jedoch nicht gerade, sondern sparrig [ἐστραμμένος]. Die Salbenhändler brauchen die Schale [κέλυφος] der Frucht, welche wohlriechend ist; die Frucht selbst ist unbrauchbar. Das Holz ist fest, zu mancherlei Dingen brauchbar und namentlich zum Schiffbau.

Diosc. de m. m. 4, 157. Die Behennuß [βάλανος μυρεψική] ist die Frucht eines Baumes, deren Kern [τὸ ἐντός], wie bittre Mandeln gestoßen, einen Saft gibt, der zu kostbaren Salben statt Olivenöles gebraucht wird. Der Baum wächst im Negerland, in Aegypten, Arabien und dem an Judäa grenzenden Petra. Frucht und Del dienen auch als Arznei. — Diosc. 1, 40. Behenöl [βαλάνινον ἔλαιον].

Plin. 12, 21, 48. Das Myrobalanum wächst im Lande

der Troglodyten, der Neger, und dem Theile Arabiens, welcher Judäa von Aegypten trennt. Es dient, wie der Name andeutet, zu Salben, und kommt, wie man ebenfalls aus dem Namen ersieht, von einer eichelartigen Frucht. Diese hat die Größe einer Haselnuß [abellana nux]. Die in Arabien wachsende wird syrische genannt und ist weiß; die der Thebais ist dunkelfarbig. Jene hat besseres Del, diese hat mehr. Die troglodytische ist die wohlfeilste. Die Salbenhändler pressen die Schale aus, die Aerzte aber den Kern [nucleus], den sie zerstoßen und dabei mit heißem Wasser brühen. — Plin. 23, 4, 45. Behenöl [balaninum oleum].

38) Nil-Mimosa,

Mimosa nilotica, Linné (*Acacia nilotica*, Link; *Acacia vera*, Richard; *Acacia arabica*, Decand.). — Ein mittelgroßer Baum Oberägyptens mit zolllangen Dornen, liefert, so wie mehrere andre afrikanische und indische Mimosen, das arabische Gummi.

Theophr., H. pl. 4, 2, 8. Die Mimosa [ἄκανθα] in Aegypten hat davon den Namen Acantha, daß sie in allen Theilen, mit Ausnahme des Stammes, dornig [ἄκανθαώδης] ist; selbst an den Blättern hat sie Dornen. Es ist ein großer Baum, aus dem man Dachsparren [ἐρέψιμος ὕλη] von 12 Ellen Länge schneiden kann. Diejenige Art, welche die schwarze heißt, hat ein festes, unverwesliches Holz, welches zum Schiffbau dient. Der Baum wächst nicht leicht gerade [οὐκ ἄγαν ὀρθοφυής]. Die Frucht ist eine Hülse [καρπὸς ἑλλοβος], und wird von den Eingebornen zum Gerben gebraucht. Die Blüthe ist so schön, daß man sie in Kränze flicht; sie wird auch von Aerzten wegen ihrer Arzneikräfte gesammelt. Aus diesem Baume kommt das Gummi [κόμμι]; es fließt theils aus Wunden, theils von selbst. Wird der Baum gefällt, so treibt er nach 3 Jahren Stodauschlag [ἀναβλαστάνειν]. Er ist häufig, und es steht in der Thebais ein großer Wald davon.

Virgil., Georgic. v. 2, 119. [Acanthus.]

Vellejus Paterculus 2, 56. Als Julius Cäsar alle Welt besiegt hatte und nach Rom zurückgelehrt war, hielt er fünf Triumphzüge. Die Schaustücke beim gallischen Triumph bestanden aus dem Holz des Gegliederten Lebensbaums [citrus], beim pontischen aus Mimosenholz [acanthus], beim alexandrinischen aus Schildkrot, beim afrikanischen aus Elfenbein, beim spanischen aus Silber.

Diosc. de m. m. 1, 133. Die Mimose [*ἄκακτα*] wächst in Aegypten. Man preßt aus den Theilen dieses Baumes einen Saft, der getrocknet schwarz oder braungelblich ist, und zu Heilzwecken angewandt wird. Aus diesem Baume fließt auch ein Gummi, welches man am liebsten wurmförmig, glasartig, durchsichtig und ohne Holzstückchen hat. Die geringere Sorte ist weiß, die schlechteste schmutzig. Man braucht es z. B., um durch seine Beimischung Arzneien die Schärfe zu nehmen.

Plin. 13, 11, 20 u. 21; 24, 12, 67. Das Gummi [gummi, auch cummi geschrieben], welches aus Aegypten kommt, stammt von dem dortigen Dornbaum [spina]. Das Pfund kostet jetzt 3 Denare.

39) Farnesianische Mimosa,

Mimosa farnesiana, Linné (*Acacia farnesiana*, Willd.). — „Wächst“, sagt Fraas, „häufig auf Areta, in Griechenland und Kleinasien, zu Zäunen angepflanzt und wild, heißt jetzt γαζία.“ — In Italien wird sie häufig wegen der wohlriechenden Blüthen in Gärten gezogen, gaggia und gaggia odorosa genannt.

Theophr., H. pl. 4, 2, 8. Die weiße Mimosa [*λευκή ἄκανθα*] ist schwach, und ihr Holz fault leicht.

Diosc. de m. m. 1, 133. Es gibt auch eine Mimosenart [*ἄκακία*], welche in Kappadocien und im Pontus wächst und der ägyptischen ähnlich ist, jedoch weit kleiner, niedrig und zart. Sie ist voll steifer Stacheln, das Blatt sieht aus wie bei der Rauten [*πῆγανον*]. Im Herbst ist ihr Samen reif, kleiner als eine Linse [*φακός*], in gegliederten Hülsen [*ἐν θυλάκοις συνεζευγμένοις*], welche 3 oder 4 Räume haben, sitzend. Der ausgepreßte Saft hat zusammenziehende Kräfte.

Plin. 24, 12, 67. Das Mimosengummi [*acacia*] kommt von der ägyptischen Mimose [spina], jedoch auch eine ganz schlechte Sorte von einem noch dornenreicheren Baume aus Galatien; auch der durch Pressen gewonnene Saft des galatischen Baumes ist untauglich.

40) Vielbörnige Akazie,

Mimosa polyacantha (*Acacia polyacantha*, W.). — In Indien heimisch, senkt bei Berührung ihre gefiederten Blätter.

Theophr., H. pl. 4, 2, 11. Ein ganz eigenthümlicher Baum [*ὑλημα ἴδιον*] wächst bei Memphis in Aegypten. In seiner

Gestalt liegt nichts Wunderbares; er sieht aus wie eine Akazie [*ἄκανθώδης ἔστω*], und seine Blätter gleichen den Farnkräutern [*πτερίς*]. Wenn aber Jemand die Zweige berührt, sollen die Blätter wie verdorrt zusammensinken, nach einiger Zeit jedoch wieder frisch und grün werden.

41) Katchu-Akazie,

Mimosa Catechu, Linné (*Acacia Catechu*). — Wächst in Ostindien, liefert unsern Apotheken den Katchu, welcher als zusammenziehendes Mittel und zum Gerben dient. Seine Dornen sind krumm. — Das aus Indien kommende Syceum des Diosc. 1, 132 und des Plin. 24, 14, 77 kann sehr wohl der Katchu sein; den Baum nennt Plinius *pyxacanthos Chironia*. — Eben so kann die *Alantha* [*ἄκανθα*] den Katchubaum bedeuten, von welcher Arrian., *Exposit. Alexandri* 6, 22 sagt, „diese *Alantha* habe so starke Dornen, daß der Reiter, den sie gepackt, eher vom Pferde geworfen werde, als daß er die Dornen vom Baume reiße“.

XXXIX. Klasse: Keimlose Pflanzen, Cryptogamen.

Von dieser Klasse sagt Phanias von Eresus, Schüler des Aristoteles, in seinem nur noch in Fragmenten vorhandenen Werke über die Pflanzen: „Es gibt Pflanzen, die weder eine Blüthe [*ἄνθη*], noch eine Spur des Samensäulchens [*σπερματικὴ κορύνησις*], noch sonst etwas von Samenerzeugung [*σπερμάτωσις*] haben; so z. B. die Schwämme, Farnkräuter, der Epheu“²⁶⁹).

a. Familie Schafthalm-Pflanzen, Equiseteen.

1) Gattung Schafthalm,

Equisetum, Linné. — Als die in Griechenland häufigste Art bezeichnet Fraas den Schlamm-Schafthalm, *Equisetum limosum*, Linné. — In Nord-Italien ist α) der Gemeine Schafthalm, *Equisetum arvense*, Linné, häufig, heißt coda

²⁶⁹) Letzterer gehört nicht hierher.

cavallina, coda equina, coda di cavallo (also Rosschweif, wie der Tannenwedel, *Hippuris vulgaris*, L.); er heißt auch setolone, d. h. Borstenkraut. — β) Fluß-Schafthalm, *Eq. fluviatile*, L., jetzt setola und seola genannt. — γ) Wald-Schafthalm, *Eq. sylvaticum*, L., jetzt cucitolo selvatico, setolone. — δ) Sumpf-Schafthalm, *Eq. palustre*, L. — ε) Schlamm-Schafthalm, *Eq. limosum*, L.

Diosc. de m. m. 2, 46. Eine Art von *Hippuris* [ἵππουρις]²⁷⁰⁾ hat einen geraden, gleichen, mehr als ellenhohen Stamm, der gewissermaßen hohl ist. An den Absätzen [διάστημα] sitzen weißliche, nicht gar lange Haare [κόμη].

Plin. 18, 28, 67, §. 259. Verhaßt ist auf den Wiesen die *Equisetis* [equisetis, auch equisätis geschrieben], welche ihren Namen von der Ähnlichkeit mit Rosshaar trägt.

Plin. 26, 13, 83. Das *Equisetum* [equisetum] heißt bei den Griechen *hippuris*; die von uns schon oben besprochne Art verschlechtert die Wiesen.

Geopon. 2, 6, 26 u. 27. Das Dasein des Schafthalmes [ἵππουρις] deutet darauf, daß die Erde stehendes Wasser enthält. Es hat seinen Namen von der Ähnlichkeit mit einem Rosschweif [ἔστι γὰρ ὁμοία τῇ τοῦ ἵππου οὐρᾷ]; seine Aeste sind haarförmig. Der Stamm ist hohl wie beim Schilfrohr [κάλαμος], hat deutliche Glieder [ἄρθρον], und aus diesen Gliedern kommen die haarförmigen Blätter. Man nennt die Pflanze auch, weil sie hohl ist, Trompetchen [σαλπίγγιον].

b. Familie Farn-Pflanzen, Filices.

1) Gemeiner Tüpfelfarn

(Engelsüß), *Polypodium vulgare*, Linné. — In den Laubwäldern der griechischen Hochgebirge, jetzt πολυπόδι und δένδροσφειρί. — In ganz Italien heimisch, jetzt polipodio quercino, felce quercina, mosco quercino genannt.

Theophr., H. pl. 9, 13, 6. Die Wurzel des Gemeinen Tüpfelfarnes [πολυπόδιον] hat Saugnäpfehen, wie sie an den Armen der Polypen sitzen²⁷¹⁾. Sie wird als Arznei gebraucht, und

²⁷⁰⁾ Wir haben gesehen, daß die Griechen mit *Hippuris* auch den Tannenwedel und eine *Ephe dra* bezeichneten. — ²⁷¹⁾ Sind die Narben, welche

wer sie trägt, den soll kein Polyp²⁷²⁾ fest packen können. Das Blatt ist dem des großen Farnkrauts [περις μεγάλη] ähnlich.

Diosc. de m. m. 4, 185. Der Gemeine Tüpfelfarn [πολυπόδιον] wächst auf Felsen, die mit Moos [βρύον] überzogen sind, und auf alten Strünken [πρέμνον], besonders von Eichen. Er ist spannenhoch, dem Wurmfarn [περις] ähnlich, etwas haarig, eingeschnitten, aber nicht so fein zerschnitten. Die Wurzel ist haarig, hat Arme wie ein Polyp, und ist so dick wie ein kleiner Finger. Inwendig ist sie grünlich; der Geschmack ist herb und süßlich. Sie dient als Arznei.

Plin. 26, 8, 37. Das Polypodium, welches die Römer filicula [auch filiciola und felicula geschrieben] nennen, hat eine Wurzel wie das Farnkraut [filix, auch felix geschrieben], trägt weder Blüthe noch Samen, u. s. w.

2) Lonchitis-Tüpfelfarn,

Polypodium Lonchitis, Linné (Aspidium Lonchitis, Sw.). — Wächst in Griechenland und Italien.

Diosc. de m. m. 3, 152. Es gibt eine Art Lonchitis [λογγίτις], welche Blätter wie die Firschwurze [σκολοπένδριον]²⁷³⁾ hat, sie sind aber rauher, größer, tiefer eingeschnitten.

3) Wurmfarn,

Polypodium Filix mas, Linné (Aspidium Filix mas, Sw.). — In Griechenland jetzt selten, πέρις genannt; — in ganz Nord-Italien häufig, felce maschia, d. h. Farnkraut-Männlein.

Theophr., H. pl. 9, 18, 8. Der Adlerfarn [θηλυ-περις] ist vom Wurmfarn [περις] verschieden.

Diosc. de m. m. 4, 183. Der Wurmfarn [περις] heißt auch Pterion, Pterineon, Daphilonon, Anasphoron, Blechnon, Polyrhizon. Er hat Blätter, aber keinen Stamm, keine Blüthen, keinen Samen. Die Blätter kommen aus einer einzigen ellenlangen Ruthe [μόσχος]²⁷⁴⁾; sie sind eingeschnitten, federartig ausgebreitet [gefiedert, φύλλα ἀνηπλωμένα ὡς πτέρυξ], haben einen ziemlich unangenehmen

die abgefallenen Blätter zurücklassen. — ²⁷²⁾ Sepia Octopodia, Linné.

²⁷³⁾ Asplenium Scolopendrium, Linné.

²⁷⁴⁾ Die Blattrippe ist hier als Ruthe, die Blättchen sind als Blätter betrachtet.

Geruch. Die Wurzel geht an der Oberfläche hin, ist schwarz, ziemlich lang, hat viele Ausläufer, welche etwas zusammenziehend schmecken. Die Pflanze wächst auf Bergen und Felsen. Die Wurzel derselben vertreibt den Bandwurm, wenn man 4 Drachmen mit Honigwasser einnimmt.

Plin. 27, 9, 55. Es gibt 2 Arten von filix, aber beide haben weder Blüthe noch Samen; die Griechen nennen die eine Art *Pteris* oder *Blechnon* [auch *blachnon* geschrieben]. Aus Einer Wurzel kommen mehrere Pflanzen [plures filices] hervor, die über 2 Ellen lang werden und nicht stark riechen. Diese Art hält man für die männliche Pflanze²⁷⁵). — Die andre Art heißt bei den Griechen *Thelypteris*²⁷⁶), auch *Nymphaia Pteris*. Die *Thelypteris* steht einzeln, ist nicht buschig, aber kürzer, weicher, dichter, die Blätter haben über der Wurzel eine Rinne. Die Wurzel beider Arten macht die Schweine fett, die Blätter beider sind an den Seiten gefiedert [folia lateribus pinnata], und daher kommt der griechische Name²⁷⁷). Beide Arten haben lange, schräg wachsende Wurzeln²⁷⁸), welche, besonders getrocknet, schwarz sind. Man muß sie in der Sonne trocknen. Sie wachsen überall, vorzugsweis auf kaltem Boden. Sie müssen beim Untergang der Bergilien gegraben werden. Erst nach Verlauf von 3 Jahren sind sie brauchbar, weder früher noch später. Mit Honig gemischt führen sie den Bandwurm ab, mit süßem Wein 3 Tage lang genossen die andren Eingeweidewürmer. Dem Magen thun sie durchaus nicht gut. Man braucht sie auch, weil sie Wanzen und Schlangen vertreiben, an verdächtigen Orten als Streu.

4) Adlerfarn,

Pteris aquilina, Linné. — Jetzt in Griechenland der häufigste

²⁷⁵) Wurmfaru. — ²⁷⁶) Die Beschreibung des Plinius geht jedenfalls auf den Adlerfarn, *Pteris aquilina*, Linné.

²⁷⁷) Πτερόν, Flügel, Feder.

²⁷⁸) Die *Pteris aquilina* hat eine kurze, gerade hinab gehende Wurzel; dagegen hat das Farnkraut-Weiblein, *Polypodium Filix femina*, Linné, (*Aspidium Filix f.*, Sw.), eine solche wie der Wurmfaru. Da nun das Farnkraut-Weiblein in ganz Italien eben so häufig ist wie der Adlerfarn und da es jetzt in Italien *felce femina* heißt, der Adlerfarn aber nicht, so läßt sich wohl denken, daß Plinius hier die Wurzel des Farnkraut-Weibleins in Gedanken gehabt.

Farn, *πτέρις* genannt. — In ganz Italien nicht selten, selce imperiale, selce maggiore. — Er ist jedenfalls die *thelypteris* des Plin. 27, 9, 55; die *Thelypteris* des Dioskorides 4, 184 möchte wohl das Farnkraut-Weiblein, *Polypodium Filix femina*, Linné, sein.

5) Eichen-Tüpfelfarn,

Polypodium Dryopteris, Linné. — In den Gebirgen Nord-Italien's nicht selten. — Kann sehr gut die *Dryopteris* [*δρυο-περίς*] des Diosc. 4, 186 sein, eben so die des Plin. 27, 9, 48.

6) Hirschzunge,

Asplenium Scolopendrium, Linné (*Scolopendrium officinarum*, Swartz). — Im griechischen Gebirge nicht selten, jetzt *γλώσσα*; — in Nord-Italien auf Bergen und in der Ebne, jetzt *lingua cervina*, fillitide genannt.

Theophr., H. pl. 9, 18, 2. [*Σκολοπένδριον*.]

Nicander, Ther. v. 684. [*Σκολοπένδρειον*.]

Diosc. de m. m. 3, 111. Die Hirschzunge [*φυλλίτις*] hat Blätter wie Ampfer [*λάπαθον*], aber gestreckter, mit frischerem Grün, sechs oder sieben zusammen; sie sind auf der Vorderseite glatt, auf der Hinterseite liegen wurmförmige Streifen, die einander nicht berühren. Die Pflanze wächst an schattigen Stellen und in Parks. Sie schmeckt herbe, hat weder Stamm, noch Samen, noch Blüthe. Dient zu Arznei.

7) Brauner Streifenfarn,

Asplenium Trichomanes, Linné. — In Griechenland häufig, jetzt *πολυτρίχι*; — in ganz Italien häufig, noch jetzt *tricomane* genannt.

Theophr., H. pl. 7, 14, 1. Das *Trichomanes* [*τριχομανές*] hat einen Stamm [*καυλός*]²⁷⁹⁾ wie das Frauenhaar [*ἀδιάντον μέλαν*]²⁸⁰⁾, und viele kleine, einander gegenüber stehende Blätter. Die Wurzel fehlt. Es liebt den Schatten.

Diosc. de m. m. 4, 135. Das *Trichomanes* heißt auch *Adianton* [*ἀδιάντον*], wächst mit diesem²⁸¹⁾ an gleichen Orten, ist

²⁷⁹⁾ Blattrippe. — ²⁸⁰⁾ *Adiantum Capillus Veneris*, Linné.

²⁸¹⁾ Dem *Adianton*, Frauenhaar.

dem Wurmfaru [περίς] ähnlich, aber klein, glatt; die Blätter stehn in einer Doppelreihe der Länge nach am Stamm, einander gegenüber, sind linsenförmig [φακοειδής]; der Stamm²⁸²⁾ selbst ist dünn, glänzend, dunkelfarbig, schmeckt zusammenziehend. Es scheint dieselben Kräfte zu haben wie das Frauenhaar.

Plin. 27, 13, 111. [Trichomanes.]

8) Ceterach,

Asplenium Ceterach, Linné (*Ceterach officinarum*, Willd.; *Gymnogramma Ceterach*, Sprengel). — In Griechenland sehr häufig, jetzt σκορπίδι, σκορπίδι, χρυσόχορτον; — in ganz Nord-Italien ebenfalls häufig, jetzt cetracea und erba dorata genannt.

Diosc. de m. m. 3, 141. Der Ceterach [ἄσπληνον] heißt auch Skolopendrion, Splenion, Hemionion, Pteryx, Lonchitis, Atrios, Phrygia, Phrygitos, Philrodotes, bei den Propheten Wieselblut [αἷμα γαλῆς]. Er hat Blätter, welche dem Thier, welches Skolopender heißt, ähnlich sind, und deren kommen mehrere rings um Einer Wurzel. Er wächst auf Felsen und schattigen Steinmauern. Der Stamm fehlt, eben so die Blüthe und die Frucht. Die Blätter sind eingeschnitten wie beim Gemeinen Tüpfelfarn [πολυπόδιον], unten ziemlich braungelb und haarig, oben grün. Die Pflanze dient zu Heilzwecken, muß aber, wie man behauptet, in einer mondlosen Nacht gegraben werden.

Plin. 25, 5, 20. Zur Zeit des Achilles hat Teukros die Pflanze²⁸³⁾ entdeckt, die nach seinem Namen Teukrios genannt worden; sie heißt auch hemionios. Sie treibt viele linsenartige Stämme, hat kleine Blätter, wächst an rauen Stellen, schmeckt herbe, hat weder Blüthe noch Samen. Sie heilt die Milz, und Dies ist bekanntlich auf folgende Art entdeckt worden: Es waren zufällig Eingeweide auf sie geworfen worden, und da hatte sie sich an die Milz gehängt und diese verzehrt; daher hat sie denn auch den Namen splenion²⁸⁴⁾. In Schweinen, welche Wurzeln des Splenion's gegessen haben, soll sich keine Milz finden.

Plin. 27, 5, 17. [Asplenium, hemionion.]

²⁸²⁾ Blattrippe. — ²⁸³⁾ Den Ceterach.

²⁸⁴⁾ Von splen, Milz, die sie aber schwerlich verzehrt.

9) Frauenhaar,

Adiantum Capillus Veneris, Linné. — In Griechenland häufig, jetzt *πολυτρίχι*; — in Hügel- und Berggegenden Nord-Italien's ebenfalls häufig, an Größe und Gestalt der Blättchen sehr verschieden; heißt jetzt *adianto*, *capelvenere*.

Theophr., H. pl. 7, 14. Das Frauenhaar [*ἀδίαντον*] hat die Eigenschaft, daß seine Blätter nicht naß werden, wenn man sie in's Wasser steckt, und heißt deswegen *Adianton*²⁸⁵). Man unterscheidet zwei Arten, das weiße und schwarze. Beide werden, mit Del abgerieben, gegen das Ausfallen der Haare gebraucht. Sie wachsen vorzugsweis an feuchten Stellen.

Nicander, Ther. v. 846. [*Ἀδίαντον*.]

Diosc. de m. m. 4, 134. Das Frauenhaar [*ἀδίαντον*] heißt auch *Polytrichon*, *Kallitrichon*, *Trichomanes*, *Ebenotrichon*. Seine Blättchen [*φυλλάριον*] sind denen des Rorianders ähnlich, am Ende gespalten; die Stämmchen [*ῥαβδίον*] sind schwarz, sehr fein, spannenhoch, glänzend; es ist weder ein eigentlicher Stamm [*καυλός*], noch Blüthe, noch Frucht vorhanden. Die Wurzel ist unbrauchbar. Man benutzt die Pflanze vielfach als Arznei, mischt sie auch in's Futter der Haushühner und Wachteln, um sie kampflustiger zu machen. Auch pflanzt man sie um die Schafställe, um das Gedeihen der Schafe zu fördern. Wild wächst sie an schattigen Stellen, auf feuchten Mauern, an Quellen.

Plin. 21, 16, 60; 22, 21, 30. Das Frauenhaar [*adianton*] grünt im Sommer, welkt im Winter nicht, paßt auch recht gut zur Zierde der Gärten. Man nennt es auch *Kallitrichon*, *Polytrichon*, weil es schöne und viele Haare zu erzeugen vermag, auch färbt es die Haare. Zu diesen Zwecken wird es mit einer Mischung von Wein, Sellerie [*apium*] und Olivenöl gekocht. So verhindert es auch das Ausfallen schon vorhandner Haare. Man unterscheidet die hellere Sorte von der kürzeren dunkelfarbigen, nennt auch die größere *Trichomanes*. Die Römer nennen es auch, weil es auf Felsen wächst, *saxifraga*²⁸⁶), u. s. w.

²⁸⁵) D. h. was nicht benetzt werden [*διαίνεσθαι*] kann.

²⁸⁶) Steinhrech.

c. Familie Laubmoos-Pflanzen, Musci.

Von den hierher gehörigen Pflanzen finden wir in den Schriften der Alten nicht eine einzige näher bezeichnet. Jetzt nennt sie der Deutsche im Allgemeinen Moos, der Grieche *μουσχα*, der Italiäner *muschio* und *musco*; die alten Lateiner nannten sie *muscus*, wie wir z. B. aus folgenden Stellen ersehen: Horat., Epist. 1, 10, 7: mit Moos bedeckte Steine; — Ovid., Metamorph. 8, 563: die feuchte Erde war mit weichem Moose bedeckt; — Silius Ital. 15, 778: Grotten, die mit grünem Moose ausgekleidet sind. — Varro de r. r. 1, 9, 5 spricht von moosigen Wiesen [*muscosa prata*]; — Colum. de r. r. 2, 18, 2 spricht ebenfalls von moosigen Wiesen [*situ vetustatis obducta prata*], und rath, das alte Moos wegzutragen [*veterem muscum eradere*], oder es mit Hensamen aus der Scheuer oder mit Mist zu bedecken, oder öfters mit Asche zu bestreuen, welche das Moos tödtet [*muscum enecare*]. — Columella 4, 24, 6 läßt das Unterende des Weinstocks vom Moose befreien; eben so Pallad. 3, 12, 4. — Colum. 11, 2, 42 läßt Stecklinge mit Moos bedecken, um sie vor der Sonne zu schützen. — Pallad. 3, 18, 1 läßt die zu versetzenden Olivenbäume kurz schneiden, die Wunde mit Lehm verstreichen, und um diesen Moos binden.

Wie der Deutsche unter dem Namen Moos oft auch die Flechte versteht, und z. B. die Isländische Flechte isländisch Moos nennt, so bedeutet z. B. auch bei Cato 6, 2 *muscus* eine an Bäumen wachsende Flechte.

d. Familie Flechten-Pflanzen, Lichenen.

Auch von den bei alten Schriftstellern genannten Flechten läßt sich keine einzelne mit Sicherheit bestimmen. Jetzt nennt der Grieche die Flechten im Allgemeinen *δενδρομυλλία* (Fraas, Synopsis, p. 317); der Italiäner nennt die krustenförmig an Steinen wachsenden Flechten *rognas de sassi*, die buschig wachsenden Flechten *muscio*.

Theophrast sagt 3, 8, 6: „Was Einige *Phasikon* [*φάσιον*] nennen, hängt wie Lappen an der Ziegenreide [*αγρίλωψ*], ist eisgrau, bis ellenlang, kommt aus der Rinde der oberen Zweige, aber nicht wie die Eichel aus den Endspitzen, auch nicht aus Knospen. An der Korleiche [*άλίφλοιος*] wachsen eben solche Lappen, sie sind

aber schwarz und kurz.“ — Die Flechte an den Ziegenreihen, welche Theophrast hier beschreibt, ist offenbar die Haarflechte, *Parmelia plicata*, Sprengel (*Lichen plicatus, floridus, hirtus, barbatus, articulatus; Usnea plicata etc., Acharius*). Sie ist, wie Sibthorp berichtet, an verschiedenen Bäumen Griechenland's heimisch. — Die schwarze Flechte, welche Theophrast an Korleichen angibt, kann die Mähnenflechte, *Parmelia jubata*, Achar. (*Lichen jubatus, L., Alectoria jubata, Achar.*) sein. Sie ist fast schwarz, hat zahlreiche fadenförmige, hängende Zweige, findet sich in Griechenland und Italien. Auch *Parmelia plicata*, Sprengel, ist in Italien sehr gemein, und wird *musco arboreo* genannt.

Dioskorides sagt de m. m. 1, 20: „Das Bryon [*βρύον*], welches auch Splachnon [*σπλάχνον*] heißt, wächst auf verschiedenen Bäumen; das beste und wohlriechendste ist weiß, das schwärzliche ist schlechter.“ — Hier sind wohl die großen, buschigen Flechten im Allgemeinen gemeint. — Diosk. spricht ferner 4, 53 von Flechten [*λειχήν*, auch *βρύον* genannt], welche an nassen Felsen wachsen und als Arznei dienen. — Welche Art oder Arten er meint, ist nicht zu bestimmen.

Bei Plinius 12, 23, 50 sind unter dem Namen *sphagnos* und *bryon* an Bäumen wachsende Flechten gemeint, namentlich sagt er: „es gibt unter diesem Namen eisgraue, an den Bäumen hängende Haarbüschel, vorzugsweis an der Eiche [*quercus*]; sie haben einen guten Geruch. Es gibt auch röthliche von geringerem Werth und schwarze vom geringsten. Auch die auf Inseln und Felsen wachsenden sind werthlos. — 16, 8, 13 heißen die an der Ziegenreide wachsenden Haarflechten „trockne Lappen“, die von moosigen Haarbüscheln eisgrau sind, ellenlang herabhängen, und so gut riechen, daß man sie unter Salben thut [*panni arentes, muscoso villosi canis, dependentes cubitali magnitudine, odorati, inter unguenta*].“ — Plin. 17, 24, 37, §. 223 u. 225. „Flechten [*scabies*] sind ein Uebel, das alle Bäume gemein haben. Sie entstehen von zähem Thau.“ — 23, 7, 69. „An zahmen Pflaumenbäumen zeigt sich oft eine Verunreinigung [*limus arborum*], welche die Griechen lichen nennen, und die man gegen Hautübel braucht.“ — 24, 6, 17. „*Sphagnos, sphacos, bryon*.“ — 26, 4, 10. „Gegen das Hautübel, welches Flechte [*lichen*] heißt, hält man

diejenige Pflanze für das beste Mittel, welche ebenfalls Flechte [lichen] heißt und von der Ähnlichkeit mit der Hautflechte oder von ihrer Wirkung den Namen hat. Die Flechten wachsen an Steinen und Felsen, und sind entweder blattartig, oder bilden nur eine Art Rinde, wie dasjenige Moos [muscus]²⁸⁷⁾, welches zum Stillen der Blutungen u. s. w. gebraucht wird.

Die Ladmus-Flechte,

Parmelia Roccella, Acharius (*Lichen Roccella*, L.; *Roccella tinctoria*, Achar.), müssen wir hier noch besonders abhandeln. Diese Flechte bildet, sich in fadendünne Spizen theilend, grünliche und bräunliche Büsche von 3 Zoll Länge, wächst an den vom Meere bespülten Felsen der griechischen und Kanarischen Inseln, wird jetzt mehr von den letzteren geholt, ist aber früherhin vorzugsweis und in großer Menge von den griechischen Inseln geholt worden, und, wie es scheint, durch den zu starken Verbrauch daselbst selten geworden. Sie wächst nicht bloß über dem Wasserspiegel, sondern auch, und zwar vorzugsweis, bis zu der Tiefe unter ihm, daß sie durch Taucher hervorgeholt werden muß. — Die Alten nannten sie eben so wie die andren Meeresgewächse *φύκος* und *fucus*.

Wir kennen heut zu Tage durchaus keinen von Pflanzen, die im Wasser des Mittelmeeres wachsen, in Handel und Gebrauch kommenden Färbestoff, den der Ladmus-Flechte ausgenommen. Sie gibt, je nach der Behandlung, rothe oder blaue Farbe. Bei den Alten ist sie nicht näher beschrieben, jedoch ist sie jedenfalls für das färbende *φύκος*, *fucus* des Mittelmeeres zu halten.

Ueber die von der Ladmus-Flechte stammende Farbe ist noch Folgendes zu bemerken: Sie ist roth, wenn bei der Bereitung eine Säure eingewirkt und vorgeherrscht hat; sie ist blau, wenn eine chemische Basis, z. B. Ammoniak, Kali, Natron, eingewirkt hat. — Roth mit Ladmus gefärbtes Zeug bekommt sogleich blaue Flecke, wenn eine chemische Basis daran gespritzt wird, nimmt auch schon die blaue Farbe durch Einwirkung von Stoffen an, die aus Säure und Basis zusammengesetzt sind, in welchen aber die Basis so zu sagen vorherrscht. Zu diesen letztgenannten Stoffen gehört die aus Kohlensäure und Natron zusammengesetzte Soda, mit

²⁸⁷⁾ Flechte.

welcher die Alten viel zu thun hatten, namentlich auch waschen. — Umgekehrt wird blau gefärbtes Zeug, wenn eine Säure einwirkt, augenblicklich roth. — Wir nennen eine solche veränderliche Farbe unächt, und daß die Lachmusfarbe der Alten ebenfalls unächt war, zeigen gar manche in ihren Schriften vorkommende Andeutungen. Hierzu kam der Umstand, daß man sich mit rother Lachmusfarbe schminkte, und da das Schminken als Betrug betrachtet werden kann, so finden wir, daß *fucum facere* geradezu so viel heißen kann, als „Einem blauen Dunst vormachen“. So bei Q. Cicero de petitione consulatus 9: „Si eum, qui tibi promiserit, fucum, ut dicitur, facere audieris.“ — Bei Cicero de amicitia 25: „Secernere fucata et simulata a sinceris et veris.“ — Cicero, Att. 1, 18: „merces fallaces et fucosä.“

Wir betrachten nun erst die Stellen, welche bei Naturforschern, sodann einige, die bei andren Schriftstellern vorkommen:

Theophr., H. pl. 4, 6, 5. Der Seetang [Lachmus, *πόντιον φῦκος*], welchen die Schwammtaucher [*σπογγιεύς*] aus dem Meere heraufbringen, wächst auch auf Kreta reichlich und schön an den Felsen des Strandes. Mit diesem färbt man nicht allein Bänder, sondern auch Wolle und Kleider. So lange die Farbe noch frisch ist, übertrifft sie die der Purpurschnecke bedeutend an Schönheit.

Plin. 13, 25, 48; 26, 10, 66. Wie in den Meeren verschiedene Arten von Tang, den die Griechen *phycos* nennen, wachsen, so wächst auch eine Art an den Felsen Kreta's; sie wird gebraucht, um purpurroth zu färben, und wächst, wie der Badeschwamm, am besten an der Nordseite.

Plin. 32, 6, 22. Die auf Kreta wachsende, schon erwähnte Tang-Art [*alga maris*] gibt der Wolle eine Farbe, die man nicht wieder herauswaschen kann.

Plautus, Most. 1, 3, 118. *Vetulä, quä vitia corporis fuco occulunt.*

Horat., Carm. 3, 5, 28. *Neque amissos colores Lana refert medicata fuco.*

Ovid., Metam. 6, 222. *Tyrio rubentia fuco tergora*²⁸⁸⁾.

Tibullus 4, 2, 15. *Cui mollia caris Vellera det fucis bis madefacta Tyros.*

²⁸⁸⁾ I. e. lana.

Propertius 2, 14, 27. An, si cōruleo quādam sua tempora fuco Tinxerit, idcirco cōrula forma bona est?

Valerius Flaccus 1, 427. Illis Tānario pariter tremit ignea fuco Purpura.

Quintilianus 2, 15. Mangones, qui colorem fuco mentiuntur.

Anmerkung. Daß da, wo die Schminke fucus heißt, jedesmal die rothe Lachmusfarbe gemeint sei, ist durchaus nicht zu behaupten. Wir haben gesehen, daß sich die Alten auch mit der Färbenden Dofsenzunge, *Anchusa tinctoria*, Linné, schminkten. — Was vom tånarischen, d. h. lakonischen, und vom tyrischen Purpur gesagt ist, gilt entweder ganz oder theilweis dem Saft der Purpurschnecke, wie aus S. 628 meiner „Zoologie der alten Griechen und Römer“ zu ersehn. Natürlich konnten die lakonischen und tyrischen Färber auch Lachmusfarbe bereiten. — Daß man beide Farben vereint angewandt, dafür habe ich nirgends einen Beweis finden können.

Bei Plin. 22, 2, 3, „infici vestes scimus admirabili fuco“, ist fucus ganz allgemein für rothe Farbe zu nehmen; eben so bei Catullus 64, 49: „Pulvinar Divæ Tincta tegit roseo conchyli purpura fuco.“

e. Familie Algen-Pflanzen, Algä.

1) Gattung Seetang,

Fucus, Linné. — Im Mittelmeer wachsen über 50 zu dieser Gattung gehörige Arten; die Italiäner bezeichnen sie jetzt mit dem allgemeinen Namen *alga*.

Bei den alten Schriftstellern ist keine einzige Art deutlich beschrieben.

Ohne Zweifel ist bei ihnen auch der jetzt zur Familie der Rapaideen gezählte Wasserriemen, *Zostera marina*, Linné, hierher gerechnet. Er ist im Mittelmeer häufig, heißt jetzt in Griechenland *υαλόχορτον* und *φυκία*.

Auch pflanzenartig aussehende Korallen, wie z. B. die Seehaide, *Gorgonia placomus*, Pall., sind jedenfalls inbegriffen.

Homer., Il. 9, v. 7. Die Stürme wühlen das Meer auf und werfen Massen von Seetang [*φύκος*] an's Ufer.

Homer., Il. 23, v. 693. Der Sturm wirft Fische auf das mit Seetang bedeckte Ufer [*θῖν' ἐπὶ φυκιδέντι*].

Aristot., Hist. anim. 6, 12, 6. Wenn sich der Pontus mit Beginn des Sommers reinigt, so schwimmt der sogenannte Tang [*φυκος*] nach dem Hellespont; er ist blaßfarbig, und Einige sagen, er [*τὸ φυκίον*] sei eine natürliche Blume. Von ihm leben in jenen Gegenden die Austern und kleinen Fische. Einige Leute, die am Meere wohnen, behaupten, daß auch die Purpurschnecke [*πορφυρά*] von diesem Tang ihre Purpurfarbe [*ἄνθος*] bekommt.

Theophr., H. pl. 4, 6, 1. Die Gewächse unsres Meeres nennt man *Phykos* [*φυκος*] und *Bryon* [*βρύον*]. Es gibt eine Art *Phykos*, welche breite, bandförmige, grüne Blätter hat, und von Einigen *Laucho* [*πράσον*] genannt wird, von Andren Gürtel [*ζωστήρ*]. Seine Wurzel ist auswendig haarig, inwendig schuppig, verhältnißmäßig lang und dick und der Küchenzwiebel ähnlich [*παρομοία τοῖς κρομμυογητείσις*] ²⁸⁹). — Das Haarblatt [*τριχόφυλλον*] ist wie der Fenchel [*τὸ μύραθον*], nicht grasartig [*πωώδης*], sondern blaßgelblich; es hat keinen Stamm, steht aber doch aufrecht, wächst auf Muschelschalen und Steinen, nicht auf weichem Boden.

Im äußeren Meere, ohnweit der Säulen des Herkules ²⁹⁰), wächst, wie man sagt, ein Tang von ungeheurer Größe, und breiter als die flache Hand. Er wird auch durch die von außen kommende Strömung in's Mittelmeer getrieben. Man nennt ihn *Laucho* [*πράσον*] ²⁹¹). Er wächst so hoch empor, daß er dem Menschen bis zum Nabel reicht. Er soll gegen Ende des Frühjahrs zu wachsen beginnen, im Sommer seine größte Höhe erreichen, im Herbst absterben, und im Winter an's Ufer geworfen werden.

Es gibt auch einen Tang, welcher dem Himmelschwaden ähnlich ist [*φυκος ὅμοιον τῇ ἀγρώστει*] ²⁹²); er hat nämlich fast eben solche Blätter, auch eine gegliederte [*γονατώδης*] Wurzel, die lang

²⁸⁹) Der Beschreibung der Wurzel nach kann der *Fucus bulbosus*, Huds. (*Laminaria bulbosa*, Lamour.) gemeint sein.

²⁹⁰) Meerenge von Gibraltar.

²⁹¹) Ist der Zuckertang, *Fucus saccharinus*, L. (*Laminaria saccharina*, Lamour.). Der Stamm wird an 12 Zoll lang, die Blätter können 6 Fuß lang, 8 Zoll breit werden. Er ist im Atlantischen Meere nicht selten. Die Farbe ist olivengrün, mit Braun gemischt.

²⁹²) Himmelschwaden ist *Panicum Dactylon*, Linné.

ist und seitwärts wächst. Der Stamm ist ebenfalls halmartig [καλνιόδης] wie bei jenem Grase; das Gras ist aber viel kleiner als der Tang²⁰³).

Die Eiche [δρῦς] und die Tanne [ἐλάτη] wachsen beide in der Nähe des Ufers auf Steinen, sind an diese festgewachsen, ohne eine Wurzel zu haben. Beide haben fleischige Blätter, welche länger und dicker als Tannenblätter, den Früchten der Hülfsenfrüchte nicht unähnlich, inwendig aber hohl und leer sind. Beide haben eine röthliche Farbe und werden etwa ellenhoch. Die Weiber gebrauchen die Eiche zum Färben der Wolle [βαφή ἐρίων]. Ähnliche und zum Theil größere Gewächse soll es im hohen Meere geben.

Der Weinstock [ἄμπελος] wächst in der Nähe des Strandes und im hohen Meere. Die Feige [συκῆ] ist blattlos, nicht groß, hat eine rothe Rinde. Die Dattel [φοίνιξ] wächst im hohen Meere und ist roth.

Nicander, Ther. v. 845. [Φοινίσσον ἀλὸς φῦκος.]

Cäsar de bello africano 24. Als sich Julius Cäsar an der Küste Afrika's dem Scipio gegenüber gelagert hatte, fehlte es in seinem Lager an Nahrung für Menschen und Vieh; die Reiter wußten aber ihre Pferde dadurch am Leben zu erhalten, daß sie am Ufer liegenden Tang [alga] sammelten, mit süßem Wasser abspülten, und dann den hungrigen Thieren gaben.

Virgil, Ecl. 7, v. 42. [Alga.]

Horat., Od. 3, 17, v. 10. [Alga.]

Diosc. de m. m. 4, 98. Vom Seetang [γῦκος θαλάσσιον] gibt es eine Art die breit, eine andre die länglich und roth, eine dritte die weiß ist, auf Krete am Ufer wächst, blühend ansieht und unverweslich ist. Zum Arzneigebrauch muß man den Tang verwenden so lange er frisch ist. Man hat geglaubt, die rothe Tangart gäbe den Stoff zur Schminke, welche die Weiber anwenden, allein diese kommt von einer Wurzel, die man ebenfalls Phyllos nennt²⁰⁴).

Plin. 13, 25, 48. [Phycos, alga, prason, zoster etc.]

Plin. 26, 10, 66. [Phycos thalassion.] — 32, 6, 22. [Alga maris.]

²⁰³) Hier ist wahrscheinlich *Zostera marina*, Linné, gemeint.

²⁰⁴) Ist *Anchusa tinctoria*, Linné, gemeint.

Aelian. de natura animal. 14, 24. Auf den tiefen Sandbänken wächst ein Tang [φῦκος], der so groß ist wie eine Tamariske [μυρίκη], aber eine Frucht trägt, die aussieht wie ein Mohntopf [μήκων]. Die Frucht ist geschlossen und hart wie eine Austerschale, öffnet sich aber nach der Sonnenwende wie eine Rosenknospe [ρόδωνιὰ κάλυξ]. Man sieht alsdann zwischen der harten, gelben, äußeren Schale das blaue Innere, welches locker und durchsichtig ist, einer aufgeschwellten Blase gleicht, und ein gefährliches Gift ausfließen läßt. Des Nachts strahlt sie einen feurigen Lichtschein aus; geht aber der Sirius auf, so wird das Gift noch schlimmer. Von dieser Zeit an nennen es alle Leute, welche Wasserjagd betreiben, Pankynion [πανκύνιον]. Bei Nacht kommen die Seehunde, angelockt durch das feurige Licht der Blume, zu der Meerestamariske; das Gift fließt auf sie, wird theils verschluckt, theils durch die Kiemen²⁹⁵⁾ eingesogen, und so sind sie alsbald des Todes²⁹⁶⁾.

2) Salat-Ulva

(Meersalat), *Ulva Lactuca*, Linné. — Im Mittelmeer häufig.

Theophr., H. pl. 4, 6, 6. Das Bryon [βρύον] wächst im Meere, ist von dem Tang, der grasartige Blätter hat, verschieden, hat ein grasgrünes, sehr breites, den Salatblättern [θριδακίνη] ähnlich sehendes Blatt. Es hat keinen Stamm, treibt aber mehrere Blätter aus derselben Grundlage. Es wächst auf Steinen und Muschelschalen in der Nähe des Ufers.

Diosc. de m. m. 4, 97. [Βρύον θαλάσσιον θριδακῶδες.]

Plin. 27, 8, 33. [Bryon.]

3) Bach-Konferve,

Conferva rivularis, Linné. — Bildet Massen, die aus lauter einfachen, haardünnen, oft mehrere Fuß langen Fäden bestehen, ist in Bächen und Flüssen Nord-Italien's häufig, heißt daselbst noch jetzt conferva, auch lino acquatico (Wasserflachs).

Plin. 27, 8, 45. Eine Eigenthümlichkeit der Alpenflüsse ist die Konferve [conferva], welche ihren Namen von conferruminare²⁹⁷⁾ hat. Man könnte sie eher den Badeschwamm [spongia] süßer Wasser, als ein Moos [muscus] oder Gras [herba]

²⁹⁵⁾ Haben keine Kiemen. — ²⁹⁶⁾ ? — ²⁹⁷⁾ Zusammenlöthen.

nennen. Sie bildet einen dichten Pelz und ist röhrenartig. Es ist mir selbst ein Beispiel bekannt, wo ein Mann durch sie geheilt wurde, der einen hohen Baum beschnitten hatte, herabgefallen war, und fast alle Knochen zerbrochen hatte. Man umwickelte ihn sogleich über und über mit der Konserve, und bespritzte diese immer mit Wasser, wenn sie trocken wurde. Nur selten und nur da, wo die Konserve verweste, wurde neue umgeschlagen, und so genas der Kranke ganz unglaublich schnell.

4) Badeschwamm,

Spongia officinalis, Linné. — Ist in dem Griechenland umgebenden Meere heimisch, heißt jetzt italiänisch *spugna*.

Aristoteles, Hist. anim. 1, 1, 8; 5, 14, 2 seqq.; 8, 1, 3; 9, 13. Der Badeschwamm [*σπόγγος*] kommt in drei Sorten vor, einer lockeren, einer dichten, und einer dritten, welche die Achilleische heißt, und die stärkste ist. Diese letztere legt man gern unter die Helme und Beinschienen, damit die darauf fallenden Hiebe weniger klingen. Die härtesten und rauhesten Badeschwämme heißen auch Böcke [*τράγος*]. Alle wachsen an Felsen oder Ufern im Meere, und ernähren sich von Schlamm, was dadurch erwiesen ist, daß sie immer damit angefüllt sind, wenn man sie holt. Sie sollen auch Gefühl haben, und sich zusammenziehen und fester setzen, wenn man sie losreißen will, oder wenn Wind und Wogen toben. Daran zweifeln übrigens z. B. die Einwohner von Torone. In ihnen stecken immer allerhand kleine Thiere. Nach dem Abreißen wachsen sie aus den Resten wieder bis zur früheren Größe. Die bei Lycien vorkommenden Schwämme sind locker, und erreichen den bedeutendsten Umfang. Im Allgemeinen sind diejenigen am schönsten, welche an den Küsten in beträchtlicher Tiefe wachsen. Unausgewachsen und lebendig sehen sie schwarz aus.

Theophr., H. pl. 4, 6, 10. [*Σπογγία*.]

Cicero de nat. d. 2, 55. [*Spongia*.]

Diosc. de m. m. 5, 137 u. 162. Die Badeschwämme [*σπόγγος*] werden sowohl frisch als gebrannt gegen äußerliche Uebel gebraucht. — Die Steinchen, welche man in ihnen findet, trinkt man in Wein gegen die Krankheit, welche man den Stein nennt.

Plin. 9, 45, 69; 9, 46, 70. [*Spongia*.]²⁰⁸⁾

²⁰⁸⁾ Ueber den Kampf der Schwammtaucher gegen Haifische sehe man Seite 521 meiner „Zoologie der alten Griechen und Römer“.

Plin. 11, 37, 46; 31, 11, 47.

Lucretius 4, 622. [Spongia.]

Suetonius de Octaviano 85. Octavianus begann einmal mit großem Eifer, eine Tragödie mit dem Titel „Ajax“ zu schreiben. Wie ihm nun aber die Sache nicht gelingen wollte, wischte er das fertig Geschriebne mit einem Schwamme aus; und wie ihn seine Freunde fragten, „wie es denn mit dem „Ajax“ stände“, antwortete er: „Ajacem suum in spongiam incubuisse“ (sein „Ajax“ sei in den Schwamm gefallen)²⁹⁹).

Suetonius de Vespasiano 16. Kaiser Vespasian pflegte Denjenigen seiner Finanzverwalter, welche am raubgierigsten waren, absichtlich die besten Stellen zu geben, damit sie recht bald reich würden, worauf er sie verurtheilte und ihr Vermögen in Beschlag nahm. Das Volk sagte, „er brauchte sie wie Badeschwämme [spongia], sorgte dafür, daß sie sich gehörig vollsögen, und quetschte sie dann aus“.

Galen. [Σπόγγος.]³⁰⁰

I. Familie Schwamm-Pflanzen, Fungi

Griechenland ist arm an Pflanzen dieser Familie; der allgemeine Name für die Schwämme ist jetzt dort *μαριτάρι*. — In Italien sind sie häufig, und es werden viele gegessen. Der allgemeine Name ist *fungo*.

Von den Schwämmen kommen vorzugsweis folgende in Betracht:

α) Der Kaiserschwamm (Kaiserling), *Agaricus caesareus*, Schäffer (*Agaricus aurantiacus*, Bulliard; *Amanita caesarea*, Persoon). Er ist in den Wäldern ganz Italien's auf Bergen, auf Hügeln, in Ebenen heimisch und eine sehr beliebte, gesunde Speise. Dem Fliegenschwamm sieht er sehr ähnlich, weswegen eine Verwechslung leicht möglich. Der Kaiserschwamm heißt jetzt *uovolo*, *uovolo ordinario*, *uovolo commune*, *uovolo rancio*, bei Verona *bolè*, *fongo ovo*, *fongo bolado*.

β) Der Fliegenschwamm, *Agaricus muscarius*, Linné (*Amanita muscaria*, Pers.). Kommt auf bewaldeten Hügeln Piemont's vor, fehlt in der Lombardei und wahrscheinlich fast im

²⁹⁹) Römische Anspielung auf den Ausgang der Ajax-Tragödie, zufolge dessen bekanntlich der Held in sein Schwert fällt.

³⁰⁰) Galenus handelt an 8 Stellen vom Badeschwamm.

ganzen übrigen Italien. Er heißt italiänisch uovolo malefico. uovolo rosso, uovolaccio, tignosa, tignosa dorata.

γ) Der Champignon, *Agaricus campestris*, L. (*Agaricus edulis*, Bull.). Auf den Triften Italien's häufig, als Schwamm sehr beliebt. Heißt jetzt pratajolo, pratolino. — Auch in Griechenland, nach Fraas' Beobachtung, sehr häufig und μαρτίνος genannt, was der allgemeine Name für Schwämme ist.

δ) Der Steinpilz, *Boletus edulis*, Linné. In mehreren Gegenden Nord-Italien's häufig, ceppatello, ceppatello buono, porcino, ghezzo genannt, in Piemont bolè porcin. Als Schwamm ebenfalls sehr beliebt.

ε) Der Zunderpilz, *Boletus fomentarius*, L. (*Polyporus fomentarius*, Fries; *Boletus unguatus*, Bull.). In ganz Italien an Rothbuchen und Eichen häufig; er wird pan cuculio, lingua di faggio u. s. w. genannt; der aus ihm bereitete Zunder heißt esca. — In Griechenland nebst ähnlichen Pilzen, nach Fraas' Beobachtung, nicht selten, ῥοχα und ῥοχα genannt.

ζ) Der Feuerpilz, *Boletus igniarius*, Linné (*Polyporus igniarius*, Fries), ist ebenfalls in ganz Italien häufig, heißt lingua cattiva; aus ihm wird ein schlechterer Zunder, esca, bereitet.

η) Der Lärchenpilz, *Boletus laricis*, Jacquin (*Boletus Agaricum*, Allion.), wächst an den Lärchenbäumen Piemont's, der Schweizer und Tyroler Alpen, kommt nur als Arzneiwaare in Betracht, und als solche noch bis auf unsre Zeit aus Aleppo und Nord-Rußland bezogen worden. Er heißt noch jetzt in Italien agarico, auch agarico bianco, agarico officinale o di larice; in den Apotheken agaricus albus.

θ) Die Morchel, *Morchella esculenta*, Persoon. In ganz Italien heimisch, spugnolo, sp gnino, spongiole genannt. Beliebte Speise. — In Griechenland nicht gefunden.

ι) Gattung Bovist, *Lycoperdon*, Linné. Mehrere Arten sind in Italien häufig, und werden jetzt, so lange ihr Fleisch noch frisch und weiß ist, gegessen, jedoch nicht als Federbissen. Die kleinen Arten, namentlich der Gemeine Bovist, *Lycoperdon gemmatum*, Batsch (*Lycoperdon Proteus*, Birol.), heißen peto de lovo; die großen, wie der Große Bovist, *Lycoperdon Bovista*, Linné (*Bovista gigantea*, Pers.), und der Hasenbovist,

Lycoperdon areolatum, Schäffer (*Lycoperdon cälatum*, Bull.), heißen *vescia*, was dem Sinne nach dem Namen *peto* gleich steht.

x) Die Trüffel, *Tuber cibarium*, Sibth. (*Lycoperdon Tuber*, L.). In den Wäldern der nördlichen Hälfte Italien's häufig, sehr beliebt, jetzt *tartufo* und *trifola* genannt. — Als Fundorte in Griechenland nennt Fraas die Laubwälder auf dem Eyllene und von Kalavryta, als Namen geben Sibthorp und Fraas *ὑδρος* und *ἰκρος* an. — Die Trüffel wollen wir nach den andren eßbaren oder giftigen Schwämmen besonders betrachten.

Theophr., H. pl. 1, 1, 11. Es gibt Pflanzen, wie z. B. die Schwämme [*μύκης* ³⁰¹⁾] und die Trüffel [*ὑδρον*], die weder Wurzel, noch Stamm, noch Ast, noch Sprosse, noch Blatt, Blüthe, Frucht, Rinde, Mark, Fasern oder Adern haben. Bei andren Pflanzen liegt gerade in den genannten Theilen das Wesentliche. — 1, 5, 3. Der Stamm [*καυλός*] des Schwammes [*μύκης*] hat keine Knoten, Stacheln, Scheidewände, sondern ist ganz gleichförmig [*ὁμολόγητα ἔχει*]. — 1, 6, 5. Manche Pflanzen haben gar keine Wurzel, z. B. die Trüffel [*ὑδρον*], der Schwamm [*μύκης*], der Bovist [*πέζις* ³⁰²⁾]. — 3, 7, 6. Aus den Wurzeln der Eiche [*δρυς*] und um deren Wurzeln herum wachsen Schwämme [*μύκης*]; eben so ist's bei andren Bäumen. — Theophr., ed. Gottlob Schneider, Fragm. 4, 3. Die auf Mist wachsenden Schwämme [*μύκης*] sinken nicht ³⁰³⁾.

Nicander, Alexiph. v. 521 seqq. Wenn ein böser, der Erde entsprossener Pilz [*ζύμωμα* ³⁰⁴⁾], den man auch Schwamm [*μύκης*] nennt oder mit andrem Namen belegt, und der im Stande ist, ein Schwellen des Leibes und Beängstigung zu bewirken, über

³⁰¹⁾ *Μύκης* und *fungus* ist als allgemeine Benennung der Schwämme zu betrachten; doch werden einige in der Regel mit besondren Namen bezeichnet, wie die Trüffel, der Lärchenschwamm, Bovist, Kaiserschwamm, Steinpilz.

³⁰²⁾ Die *πέζις* des Theophr. und die *pezica* des Plin. 19, 3, 14 sind ohne Zweifel die Boviste. In dem Worte *πέζις* liegt so ziemlich der Klang und wahrscheinlich auch die Bedeutung des jetzigen Namens *peto* und *vescia*.

³⁰³⁾ Die von Theophr., H. pl. 4, 7, 2 erwähnten versteinerten Schwämme [*μύκητες ἀπολιθούμενοι*] des Ervthräischen Meeres sind Korallen.

³⁰⁴⁾ Das Wort *ζύμωμα* ist wie *μύκης* als allgemeine Bezeichnung der Schwämme zu betrachten.

der Höhle einer Viper gewachsen ist, so ist das Gift, das er den sich gibt, desto gefährlicher. Hat Jemand von einem solchen Schwamm gegessen, so hilf ihm mit Kettig [ράφανος] oder Raute [ῥέτι] oder Grünspan [χαλκοῖο πάλαι μεμογηότος ἄνθῃ].

Horat., Satir. 2, 4, v. 20. Die Champignons sind die besten Schwämme; andern darf man nicht recht trauen. [Pratensibus optima fungis Natura est, aliis male creditur³⁰⁵.]

Celsus de medicina 5, 27, 17. Hat Jemand giftige Schwämme [fungus inutilis] gegessen, so muß er Seifenkraut [radicula] entweder mit Wasser und Essig, oder mit Salz und Essig verzehren. Uebrigens ist man im Stande, die giftigen von den guten schon nach ihrem Ansehen zu unterscheiden, auch kann man sie essbar machen, wenn man sie entweder in Olivenöl, oder mit Zusatz eines Birnenzweiges kocht.

Diosc. de m. m. 1, 109. Manche Leute behaupten, man könne dadurch, daß man klein gestoßne Rinde von Weiß- und Schwarzpappeln [λεύκη καὶ αἰγείρος] auf gedüngte Beete streut, das ganze Jahr von diesen essbare Schwämme [μύκης] erhalten.

Diosc. de m. m. 3, 1. Der Lärchenpilz [ἀγαρικόν] soll die Wurzel einer Art Silphium [σίλφιον]³⁰⁶ sein; aber seine Oberfläche ist nicht so dicht wie beim Silphium, sondern besteht aus einer mehr lockeren Masse. Es gibt übrigens eine männliche und eine weibliche Sorte; man nennt nämlich diejenige weiblich, welche inwendig [ἐντὸς] gerade Fasern [κηδών] hat³⁰⁷. Die männliche Sorte erkennt man daran, daß sie runder und in allen Theilen fester verwachsen ist. Beide haben denselben Geschmack; anfangs ist er süß, bald darauf, wenn er sich im Munde verbreitet, bitter³⁰⁸.

³⁰⁵) Auf Wiesen wächst kein allgemein bekannter und als Speisware beliebter Schwamm als der Champignon; er muß also gemeint sein. Er heißt noch jetzt in Italien pratajolo und pratolino, was Beides so viel wie pratensis fungus bedeutet; auch das französische Wort champignon soll bedeuten, daß er nicht im Walde, sondern im Freien wächst.

³⁰⁶) Jetzt Thapsia Silphium, Viv.

³⁰⁷) Es ist hier bei dem Worte κηδών durchaus nicht an die Lamellen der Gattung Agaricus, Linné, zu denken; es sind jedenfalls die Fasern gemeint, welche jeder Lärchenschwamm innerlich zeigt; sie sind mit Holzfasern zu vergleichen, und diese heißen im Griechischen κηδών.

³⁰⁸) Dieser Geschmack ist am Lärchenpilz sehr charakteristisch, und man sieht

Manche sagen, dieses Gewächs sei die Wurzel einer Pflanze; Andre aber, es wachse gleich Schwämmen [μύκης] an Baumstämmen [ἐν τοῖς στελέχεσι τῶν δένδρων], wo diese angefault sind. Es wächst im sarmatischen Agaria, auch im asiatischen Galatien und in Cilicien an Cedern [κέδρος], läßt sich leicht zerreiben. Es wird gegen vielerlei Uebel als Arznei eingenommen.

Diosc. de m. m. 4, 83. Die Schwämme [μύκης] sind entweder essbar oder giftig. Sie werden aber durch verschiedene Ursachen giftig, nämlich wenn sie neben verrosteten Nägeln, oder verfaulten Lumpen, oder Schlangenhöhlen, oder neben Bäumen wachsen, deren Früchte schädlich sind. Auch haben die giftigen Schwämme einen schleimigen Ueberzug, und faulen, wenn man sie ausreißt, schneller als essbare³⁰⁹⁾. Diejenigen Schwämme, auf welche das Gesagte nicht paßt, geben eine wohlschmeckende Suppe, schaden jedoch, wenn sie in allzu großer Menge verzehrt werden, und können selbst die Cholera [χολέρα] bewirken. Als Gegenmittel trinkt man Olivenöl und Soda, oder Asche mit einer aus Salzwasser und Essig bestehenden Brühe, oder eine Abkochung des Thymra-Saturei [θύμβρα], oder Dosten [ὀρίγανον], auch trinkt man in Essig aufgelösten Hühnermist, oder verzehrt viel Honig. Die essbaren Schwämme sind zwar nahrhaft, aber schwer zu verdauen.

Plin. 16, 8, 11. Um die Wurzeln der Eichen wachsen die Kaiserschwämme [boletus] und Steinpilze [suillus], diese erst neu in Mode gekommenen Lederbissen³¹⁰⁾. Die unter Stieleichen [quercus] wachsenden sind die besten; die unter Steineichen [robur], Cypressen und Pinien [pinus] aber schädlich.

aus dessen Angabe um so mehr, daß erstlich dieser Schwamm gemeint ist, und daß zweitens nur verschiedene Sorten unter dem männlichen und weiblichen Pilze zu verstehen. Der Schwamm kommt an Gestalt, Größe, Farbe u. s. w. sehr verschieden vor. — Man bezog ihn schon damals aus dem jetzigen Rußland [Σαρματική.]

³⁰⁹⁾ Weber die angegebenen Ursachen, noch die angegebenen Kennzeichen sind richtig.

³¹⁰⁾ Sowohl den Kaiserschwamm als den Steinpilz findet man noch jetzt in Italien vorzugsweis in Eichenwäldern. — Wir haben schon gesehen, daß der Kaiserschwamm noch jetzt bei Verona bold und songo bold heißt, was offenbar das alte Wort boletus vorstellt; und daß der Steinpilz jetzt porcino heißt, was dieselbe Bedeutung hat wie suillus (Saupilz).

Plin. 16, 8, 13. Der Lärchenschwamm [agaricum] wächst vorzugsweis an den Eichen [glandiferæ arbores] Gallien's ³¹¹⁾. Es ist ein weißer, wohlriechender ³¹²⁾, gegen Gifte wirksamer Schwamm, der hoch auf Bäumen wächst und bei Nacht leuchtet. Deswegen sucht und holt man ihn zur Nachtzeit ³¹³⁾.

Plin. 16, 40, 77. Trockner Schwamm [fungus] und trodne Blätter geben den Zunder [fomes], mit welchem man Feuer anfängt.

Plin. 19, 3, 14. Zu den Schwämmen [fungus] gehören auch diejenigen Gewächse, welche die Griechen pezicæ nennen; sie haben weder Wurzel noch Stamm [pediculus] ³¹⁴⁾.

Plin. 22, 22, 46. Unter die Speisen, die man oft auf gut Glück verzehrt, möchte ich wohl die Kaiserschwämme [boletus] ³¹⁵⁾ rechnen. Sie sind jedenfalls eine vortreffliche Speise, aber sind auch schon zu einem entsetzlichen Verbrechen benutzt worden, indem der Kaiser Tiberius Claudius durch Gift um's Leben gekommen ist, welches seine Gemahlin Agrippina unter ein Gericht solcher Schwämme gemischt hatte. — Manche Giftschwämme erkennt man an ihrer verwachsenen Röthe [dilutus rubor] ³¹⁶⁾, ihrem widrigen Anblick ³¹⁷⁾, ihrem inneren Blauwerden [lividus intus color] ³¹⁸⁾, ihren Rissen [rimosa stria] ³¹⁹⁾, dem blassen Rand [pallidum per ambitum la-

³¹¹⁾ Sollte heißen: „an den Lärchen“. — Daß auf den Gebirgen der französischen Dauphiné die Lärchenschwämme reichlich an Lärchen wachsen, bezeugt Chorier in der Hist. Delph. I. 1, p. 58, und Johannes Garduin bezeugt, daß der Lärchenschwamm dort auch bis auf unsre Zeit den Namen agaric behalten hat.

³¹²⁾ Frisch riecht er wie frisches Mehl.

³¹³⁾ Er leuchtet nicht.

³¹⁴⁾ Sind die Boviste, Lycoperdon, Linné. S. Anm. 302.

³¹⁵⁾ S. Anm. 310. •

³¹⁶⁾ Paßt auf den Speiteufel, Agaricus integer, Linné (Agaricus emeticus, Schæffer). Er heißt in Italien rossola, ist dort sehr häufig, erregt genossen sehr üble Zufälle.

³¹⁷⁾ Kann sich auf den in Italien heimischen und als giftig gefürchteten Pantherchwamm, Agaricus pantherinus, Decand., auf den dort vor allen gefürchteten Knollen-Blätterchwamm, Agaricus phalloïdes, Fries, welcher zuweilen oben grünlich oder bräunlich ausseht, vorzüglich aber auf den dort häufigen Hexenpilz, Boletus luridus, Schæffer, beziehen.

³¹⁸⁾ Bezieht sich jedenfalls auf den Hexenpilz und seine nächsten Verwandten.

³¹⁹⁾ Die meisten fleischigen Schwämme können an der Oberfläche des Hutes

brum]. — Alle diese Kennzeichen finden sich an manchen Giftschwämmen nicht; es gibt auch trockne, den ächten Kaiserschwämmen ähnliche, mit weißen, tropfenartigen Flecken, welche von der den Schwamm umgebenden Haut stammen [veluti guttas in vertice albas ex tunica sua gerunt]. Der Schwamm steckt nämlich, wenn er jung ist, in einer Hülle [volva], wie die Dotter im Ei³²⁰). — Am jungen Kaiserschwamm [infans boletus] ist auch die Hülle sehr schmackhaft. Sie platzt erst, wenn der Schwamm aus der Erde kommt, und verschwindet, wenn er höher wächst, in die Masse des Stammes [pediculus]³²¹).

Der Stoff, woraus die Schwämme entstehen, liegt im Lehm, in der Gährung der feuchten Erde oder der Eichenwurzeln [radix glandifera]. Erst zeigt sich nur ein klebriger Schaum, dann eine Art Haut; endlich kommt der Schwamm selbst hervor.

Diejenigen Schwämme sind giftig und ganz zu verwerfen, bei denen zur Zeit, wo sie entstanden, ein Schuhnagel, oder rostiges Eisen, oder ein faulender Lumpen gelegen hat; der Schwamm zieht dann gleich den fremden Saft und Geschmack an sich und verarbeitet ihn zu Gift. Ob aber jene Dinge bei dem Schwamme gelegen, kann nur Derjenige wissen, welcher ihn sammelt. Auch aus andren Dingen ziehen die Schwämme Gift; ist z. B. die Höhle einer Schlange neben ihnen, und das Thier haucht sie, während sie sich entfalten, nur an, so nehmen sie gleich das Gift in sich auf. So lange sich die Schlangen noch nicht verkrochen haben, muß man daher vorsichtig sein. — Das Entstehen und Vergehen der Kaiserschwämme [boletus] beschränkt sich auf die Zeit von 7 Tagen.

Plin. 22, 23, 47. Die Schwämme [fungi] haben eine zähkere Natur als die Boleten, und bilden viele Arten; übrigens entstehen sie nur aus dem gährenden Saft [pituita] der Bäume³²²).

Risse bekommen, wenn Dürnung nach nassem Wetter eintritt. Diese Risse beweisen immer, daß der Schwamm nicht mehr frisch ist, wobei auch ein sonst guter durch vorgerücktes Alter schädlich sein kann.

³²⁰) Die ganze Beschreibung bezeichnet den *Liegen schwamm* sehr deutlich.

³²¹) Aus dieser Beschreibung erhellt ganz sicher, daß der Kaiserschwamm der *boletus* der Alten ist.

³²²) Hier ist wohl nicht bloß an den Stamm, an welchem theils vortrefliche essbare, theils holzige Schwämme wachsen, sondern auch an die Wurzeln zu denken, welche, wie wir eben gesehen, 22, 22, 46 expresse genannt sind.

Am sichersten kann man diejenigen essen, welche eine rothe Oberhaut haben, aber dunkler roth als beim Kaiserschwamm [*boletus*]³²³; dann die schneeweißen, deren Stamm [*pediculus*] dem Apex auf der Nüße des Flamen ähnlich sieht³²⁴); drittens die Steinpilze [*suillus*], welche aber am leichtesten zu Vergiftungsversuchen gebraucht werden [*venenis accommodatissimi*]³²⁵). So sind noch vor kurzer Zeit ganze Familien und ganze Tischgesellschaften um's Leben gekommen, so Annäus Serenus, Oberst bei der Garde Nero's, so Tribunen und Centurionen. Wie ist es möglich, daß Jemand sich nach einer so gefährlichen Speise kann gelüsten lassen? Manche haben die Schwämme nach den Bäumen, bei denen sie wachsen, als essbar oder giftig unterscheiden wollen; aber dieser Unterschied kann denen nicht helfen, die von fremden Leuten gesammelte Schwämme kaufen. Alle giftigen Schwämme sehen bläulich aus, und sie sind für desto giftiger zu halten, je ähnlicher der Saft des Baumes, bei dem sie gewachsen, dem des Feigenbaums ist.

In manchen Fällen können Schwämme auch als Heilmittel gebraucht werden. So glaubt Glaucias, die Kaiserschwämme [*boletus*] seien magenstärkend. Die Steinpilze [*suillus*] werden mit einer Vinse durchstoßen, aufgehängt, getrocknet, und kommen so von Bithynien aus in Handel. Sie werden gegessen, um Rheumatismen des Unterleibes zu heilen, dienen auch äußerlich gegen Fehler der Haut. — Ich will hier ferner noch einige allgemeine Bemerkungen

³²³) Hier kann der in Italien wachsende und dort sehr gern gegessene *Agaricus alutaceus*, Fries, gemeint sein, welcher jetzt *rossola buona di gambo lungo*, *rossola mezzara*, und bei Verona *fango rossetto* heißt; oder der ebenfalls in Italien wachsende und beliebte *Agaricus Russula*, Schäffer.

³²⁴) Der Apex [*apex*] auf der Nüße desjenigen Priesters, welcher flamen hieß, war, wie aus Servius ad Virgil. Aen. 10, 270, und aus Festus beim Worte *albogalerus* zu ersehn, ein mit Wolle umwundenes Olivenzweiglein. — Plinius spricht hier offenbar vom Champignon, dessen Stamm den jarten weißen Ring hat.

³²⁵) Oben hat Plin. 16, 8, 11 die *suilli* als einen Federbissen bezeichnet; hier führt er sie als eine sichere Speise an, fügt jedoch hinzu, „daß sie leicht zu Vergiftung Anlaß geben“. Die Ursache dieser Erscheinung ist folgende: sie selbst sind jedenfalls eine sehr gesunde Speise; aber ihre nächsten Verwandten, der Herenpilz und Satanspilz, können sehr gefährliche Wirkungen hervorbringen, wenn sie statt des Steinpilzes aus Unkenntniß oder aus bösem Willen zubereitet werden.

über die Zubereitung der Schwämme geben, weil sie der einzige Leckerbissen sind, den die vornehmen Leute eigenhändig zubereiten, wobei sie im Voraus in Erwartung des bevorstehenden Genusses ganz selig sind, und die Schwämme mit Bernsteinmessern oder silbernen Messern zerschneiden. — Schädlich sind diejenigen Schwämme, welche beim Kochen härter werden; solche werden unschädlicher, wenn man sie mit Zusatz von Soda tüchtig durchkocht. Auch dadurch schützt man sich vor Gefahr, daß man sie mit Fleisch oder mit Birnenstielen [pediculus piri] kocht. Auch Birnen, welche gleich nach den Schwämmen gegessen werden, sind nützlich; ferner ist Essig ein Mittel, das ihrem Gifte entgegen wirkt.

Plin. 25, 9, 57; 26, 8, 48. Der Lärchenpilz [agaricum] wächst wie ein Schwamm [fungus] an Bäumen der den Bosporus begrenzenden Länder, ist rein weiß, wird als Arznei in Essig genommen, welcher mit Honig gemischt ist. Der in Galatien wachsende gilt für schwächer. Der männliche Lärchenpilz ist dichter und bitterer, verursacht auch Kopfschmerz; der weibliche ist lockerer, schmeckt anfangs süß und hinterdrein bitter.

Juvenal. 5, 147.

Martial., Epigr. 1, 21. Bist du denn verrückt, Cäciliannus, daß du dich da allein hinsetzt und Kaiserschwämme [boletus] vor den Augen aller Welt verzehrst? — Du bist ein gefräßiges Leckermaul, und ich wünsche dir einen Kaiserschwamm in den Hals, wie ihn Kaiser Claudius gegessen hat.

Martial., Epigr. 3, 60. Ich begreife wahrhaftig nicht, Boetius, wie du mich zu Tische laden, und doch dabei so grob sein kannst, mir Miesmuscheln [mytilus], an denen ich mir die Lippen zerschneide, mir Steinpilze [suillus], die für die Schweine gehören, mir eine im Käfig krepirte Elster vorzusetzen, während du deinen Bauch mit gemästeten Austern, mit Kaiserschwämmen [boletus] und gefredsten Turteltauben anfüllst.

Martial., Xénia 45. Silber, Gold, Kleider entbehrt das Leckermaul leicht, aber Kaiserschwämme [boletus] wahrhaftig nicht.

Suetonius de Tiberio 42. Kaiser Tiberius gab dem Asellius Sabinus 200,000 Sesterzien für einen Dialog, worin der Kaiserschwamm [boletus], die Bekfasige [ficedula], die Auster und die Drossel um den Vorrang stritten.

Sueton. de Claudio 44. Daß Kaiser Claudius vergiftet

worden, ist eine ausgemachte Sache, aber nicht bestimmt, wo und von wem. Manche behaupten, er sei vom Halotus, der alle seine Speisen im Voraus kosten mußte, bei einem Gastmahl, Andre, er sei von seiner Gemahlin Agrippina selbst vergiftet worden, die ihm das Kistchen in einem Kaiserschwamm [boletus] beigebracht; nach dieser Speise war er nämlich sehr gierig.

Sueton. de Nerone 33. Wenn auch Kaiser Nero nicht an der Vergiftung seines Stiefvaters Claudius geradezu schuld gewesen, so hat er doch jedenfalls darum gewußt. Das leugnete er auch gar nicht, und nannte die Kaiserschwämme [boletus], denn in diesen war das Gift dem Claudius beigebracht worden, eine Götterspeise [Deorum cibus]³²⁶⁾.

Galen. de alim. facult. 2, 69. Unter den Schwämmen [μύκης] haben die Kaiserschwämme [βωλίτης], wenn sie gut gelocht sind, so ziemlich die Eigenschaft der geschmacklosen Speisen³²⁷⁾; übrigens pflegt man sie nicht ohne Zusatz zu essen, sondern auf allerlei Weise zu würzen. Diese Schwämme machen, wenn man zu viel genießt, schlechte Säfte. Jedenfalls sind sie jedoch von allen die unschädlichsten. Nach ihnen folgen dem Range nach die Champignons [οἱ ἀμανίται]³²⁸⁾. Der Sicherheit wegen sollte man andre Schwämme gar nicht anrühren, denn es sind schon viele Leute durch sie vergiftet worden. Ich kenne sogar Jemand, der nach dem reichlichen Genuß nicht gehörig gelochter Kaiserschwämme [βωλίτης], die doch für ganz unschädlich gelten, schwere Zufälle, Ohnmacht und kalten Schweiß bekam, und sich nicht eher erholte, als bis er die Schwämme wieder ausgespiesen hatte.

Galen. de probis pravisque alim. succis 4 u. 5 (p. 770 u. 785, ed. Kühn). Unter den Schwämmen [μύκης] sollen die Kaiserschwämme [βωλίτης] die einzigen sein, an denen noch kein Mensch gestorben ist, doch haben sie, roh genossen, zuweilen schon die Cholera bewirkt. — Die Leute glauben, in dem Umstande, daß man Schwämme [ὁ μυκήτης] nicht zur Aufbewahrung dörren kann, liege der Beweis ihrer Schädlichkeit.

³²⁶⁾ Bezieht sich darauf, daß jeder Kaiser nach seinem Tode als ein Gott betrachtet und verehrt werden sollte, wobei er den Titel Divus führte.

³²⁷⁾ Er erklärt diese 6, 64 für sehr nahrhaft.

³²⁸⁾ Sie sind, wie wir gesehen, in Griechenland und Italien häufig, und heißen noch jetzt μανιτάρι.

Galen. pro puero epilept. consilium 4 (pag. 368, ed. Kühn). Der Patient muß sich aller schlechten Speisen, wohn die Schwämme [μύκης], ferner die Rüben [γογγυλῖς] und andres Wurzelwerk gehören, gänzlich enthalten.

Galen. de simpl. medicam. 6, 5 (p. 813, ed. Kühn). Der Lärchenpilz [ἀγαρικόν].

Galen. de simpl. medicam. 7, 25 (pag. 79, ed. Kühn); 9, 18 (p. 225). Schwamm [μύκης].

Galen. de simpl. medicam. 10, 26 (p. 303, ed. Kühn). Ich habe in Mysien einen Arzt kennen gelernt, welcher Denjenigen, die an Schwammvergiftung litten, Hühnermist eingab, und ich habe dann selbst Versuche mit diesem Mittel angestellt, indem ich den Mist fein zerrieb und in mit Wasser oder mit Honig gemischten Essig that. Die Patienten bekamen, nachdem sie die Mischung getrunken, alsbald Erbrechen und genasen sodann. Dabei ist zu beachten, daß der Mist von frei gehenden Hühnern weit wirksamer ist als von eingesperrten.

Galen. de antidotis 1, 14; Isagoge 14. Lärchenschwamm [ἀγαρικόν].

Galen. de antidotis 2, 7 (p. 140, ed. Kühn). Asclepiades schreibt gegen Schwammvergiftung folgende Mittel vor: Rohen Rettig [ῥάφανος], in Menge zu essen; ungemischten Wein; Lauge aus Asche von Weinreben; Mischung von Soda und Essig; Asche von verbrannter Weinbessen mit Wasser gemischt; Wermuth [ἀψιθιον] mit Essig; Raute [πήγανον] mit Essig oder bloße Raute.

Athen., Deipn. 2, 56 u. 57 (pag. 231, ed. Schweigh.). Aristias nennt den Schwamm μύκη, Poliochos und Antiphanes nennen ihn μύκης. — Die Schwämme wachsen aus der Erde empor [φύονται οἱ μύκητες γηγενεῖς]; nur wenige von ihnen sind eßbar [ἐδώδιμος], viele bringen Erstickungszufälle hervor, wovon z. B. Epicharmus spricht, wobei er den Schwamm μύκη nennt. — Auch Nilander spricht in seinem Buch über die Landwirthschaft von giftigen [θανάσιμος] Schwämmen und sagt: „Vom Olivenbaum, Granatbaum, der Flezeiche [ποιῖνος], Steineiche [δρῦς] kommen die gefährlichen, heillosen, menschenwürgenden, geschwellenen, fleistrigen Massen der Schwämme [μύκης].“ — Ferner sagt Nilander: „Wenn man den Stamm eines Feigenbaums unter Mist legt und mit fließendem Wasser feucht hält, so entstehen an ihm

Schwämme [μύκης], die eine gesunde Nahrung geben“³²⁹⁾. Er fügt dann hinzu: „Du kannst dir auch Champignons trocknen [μύκητας ἀμανίτας ἀφεύσαις].“ — Ephippus sagt: „Ich will dich wie ein Schwamm [μύκης] erwürgen.“ — Eparchides erzählt, daß zur Zeit, wo sich der Dichter Euripides auf der Insel Naxos befunden, dort eine Mutter mit 3 Kindern, nachdem sie giftige Schwämme [θανάσιμος μύκης] gegessen, gestorben sei, und daß Euripides auf dieses unglückliche Ereigniß ein Epigramm gemacht habe.

Athen., Deipn. 2, 59. Diphilus schreibt, die Schwämme seien zwar nahrhaft, aber schwer verdaulich, übrigens gebe es auch viele, die ein tödtliches Gift enthalten, u. s. w.

Geopon. 12, 17, 8. Hat Jemand schlechte Schwämme [βωλίτης φαῦλος] gegessen, so gebe man ihm den Saft von Kohl [κράμβη] ein.

Geopon. 12, 41. Um Schwämme [μύκης] zu bekommen, sägt man eine Schwarzpappel [αἰγείρος] ab, und gießt auf die Schnittfläche des Strunkes in Wasser aufgelösten Sauerteig; so werden alsbald Pappelschwämme [μύκητες αἰγειοῦται] hervortwachsen³³⁰⁾. Will man aber auch aus der Erde Schwämme [μύκης] haben, so wählt man eine lockere Stelle auf Höhen, wo Rohr [χάλαμος] wächst, häuft dort Reisig und andre brennbare Pflanzentheile an, und setzt sie zu einer Zeit in Brand, wo Regen bevorsteht. Auf dieser Brandstätte werden dann Schwämme wachsen. Kommt kein Regen, wenn der Reisighaufen abgebrannt ist, so ahmt man den Regen durch Begießen mit reinem Wasser nach, bekommt aber dann Schwämme von geringerer Güte.

Geopon. 14, 24. Die Myrtenbeeren sind ein treffliches Mittel gegen giftige Schwämme [θανατοποιὸς μύκης.]

Apicius 5, 1. Die Morchel [spongiolus sive fungulus]³³¹⁾.

³²⁹⁾ Hier sind die in ganz Italien und wahrscheinlich auch in Griechenland an verwesenden Baumstämmen massenweis wachsenden Stodschwämme, *Agaricus mutabilis*, Schäffer, gemeint. Liebhaber dieser Speise ziehen sie noch jetzt absichtlich an feucht gelegten alten Stämmen. Der Name des Stodschwammes ist heutiges Tages in Italien *famigliola buona*.

³³⁰⁾ Sind die in Anm. 329 genannten Stodschwämme.

³³¹⁾ Daß hier Morcheln gemeint sind, ist daraus zu schließen, daß dieselben noch jetzt in Italien *spongiolo* heißen. Der Name kommt jedenfalls

Gattung Trüffel,

Tuber, Linné.

Theophr., H. pl. 1, 1, 11; 1, 6, 5; 1, 6, 9. Die Trüffel [*ῥύζον*] hat weder Rinde noch Mark, weder Fasern noch Adern, — auch keine Wurzel³³²).

Diosc. de m. m. 2, 174. Die Trüffel [*ῥύζον*] ist eine fast kugelförmige Wurzel ohne Blätter und Stamm, an Farbe gelblich³³³). Man gräbt sie im Frühling, und sie ist roh und gekocht eine gesunde Speise.

Plin. 19, 2, 11. Zu den wunderbaren Dingen hat man jedenfalls die Trüffeln [*tuber*] zu rechnen; denn sie entstehen und wachsen ganz ohne Wurzel. Sie liegen ganz in der Erde, ohne mit ihr in irgend einem Zusammenhang zu stehen und ohne sie emporzutreiben. Sie haben eine eigenthümliche Rinde, und finden sich meist in trockenem, sandigem Boden unter Gebüsch. Sie erreichen die Größe einer Quitte und die Schwere eines Pfundes. Es gibt zwei Arten, eine sandige, welche den Zähnen schadet³³⁴), und eine reine. Uebrigens unterscheidet man sie nach ihrer braunrothen und schwarzen und inwendig weißen Farbe. Am höchsten werden die afrikanischen geschätzt. Wie sie entstehen, und ob sie Leben haben, weiß man nicht, wohl aber, daß sie zuletzt verfaulen. Dem gewesenen Prätor Varius Licinius, welcher zu Karthago in Spanien die Rechtspflege verwaltete, ist es, wie ich weiß, vor wenig Jahren begegnet, daß er auf einen Denar, der in eine Trüffel eingewachsen war, so biß, daß sich seine Vorderzähne schief bogen, woraus man auf die Art und Weise, wie die Erde sich zu Trüffeln ballt, schließen kann. Als sicher kann man es jedenfalls ansehen, daß sie entstehen, aber auch als sicher, daß man sie nicht anpflanzen kann.

Plin. 19, 3, 12. Den Trüffeln ähnlich ist das *Misj* in der Provinz Cyrenaita; es zeichnet sich durch lieblichen Geruch und

daher, weil sie durch ihre vielen Höhlungen Badeschwämmen ähnlich sehn. —
³³²) Was Joh. G. Schneider's Ausgabe des Theophrast in 1, 6, 13 noch über die Trüffel enthält, übergehe ich nach den Gründen, die Friedr. Wimmer in seiner vortrefflichen Ausgabe (Theophrasti Historia plantarum, Vratisl. 1842, pag. 25) aufgestellt hat.

³³³) Der angegebenen Farbe nach müßte hier die Weiße Trüffel, *Tuber album*, Bulliard, gemeint sein, oder der im nördlichen Italien sehr häufige *Tuber Magnatum*, Pico. — ³³⁴) ?

Geschmack aus, ist aber fleischiger; auch ist ihnen in Thracien das *Ston*, und in Griechenland das *Geranion* ähnlich³³⁵).

Plin. 19, 3, 13. Ueber die Trüffeln hat man noch folgende besondere Angaben. Sie sollen nach heftigen, im Herbst eintretenden Regengüssen und Donnerwettern entstehen, nicht über ein Jahr dauern, im Frühjahr noch ganz zart sein³³⁶). Bei Mithlenä soll es nur Trüffeln geben, wenn von Tiarä, wo sie sehr häufig, durch Ueberschwemmung Trüffelsamen herabkommt. In Kleinasien finden sich die beliebtesten zu Lampisakus und Alopekonnesus, in Griechenland um Elis.

Martial., Epigr. 13, 47. Wir Trüffeln [tuber] brechen aus dem zarten Scheitel unsrer Mutter, der Erde, hervor, und stehen an Wohlgeschmack nur den Kaiserschwämmen [boletus] nach.

Apollonius, Hist. mir. 8, 46. Die Trüffeln [ὄδρον] werden, wie Theophrast sagt, bei anhaltendem Donnerwetter härter.

Galen. de alim. facult. 2, 68; de probis pravisque alim. succ. 4 (p. 765, ed. Kühn); de simpl. medic. 8, 20, 2 (pag. 147). Die Trüffeln [ὄδρον] muß man zu den Wurzeln oder Knollen zählen; sie haben an sich wenig Geschmack, werden mit Gewürz gegessen, und sind unschädlich.

Athen., Deipn. 2, 60 (p. 237, ed. Schw.). [ὄδρον.]

³³⁵) Wohl verschiedene Arten oder Abarten von Trüffeln.

³³⁶) Sie sind im Frühjahr erbsengroß, wachsen bis zum Winter und sterben dann ab.

Register.

Abies, Seite 384.
 Ableger 127.
 Acacia 735.
 Acarna, W. 478.
 Acer, L. 648.
 Acereen 648.
 Achillea 472.
 Adern 35. 53.
 Aconitum, L. 608.
 Acorus, L. 329.
 Actäa, L. 609.
 Adiantum, L. 743.
 Adlerfarn 740.
 Adonis, L. 604.
 Aegilops, L. 266.
 Aeschynomene 731.
 Affodill 302.
 Agalloche 733.
 Agaricus, L. 753.
 Agrostemma 634.
 Ahorn 648.
 Ajuga, L. 529.
 Antha 735.
 Anthus 545.
 Azie 221. 735.
 Ant 88. 98. 147. 470.
 Algen-Pfl. 748.
 Alisma, L. 279.
 Allium, L. 294.
 Alnus 392.
 Aloë 291.
 Aloëxylon 733.
 Alraun 542.
 Alter der Bäume 15.

Althäa, L. 635.
 Alyssum 196.
 Amanita, Pers. 753.
 Amarant 475.
 Amaranteen 447.
 Amarant-Pfl. 447.
 Amarantus, L. 447.
 Amentaceen 392.
 Ammi, L. 558.
 Ammonialgummi 566.
 Amomum, L. 322. 323.
 Ampelideen 578.
 Ampfer 449.
 Amurca 50.
 Amygdalus, L. 703.
 Amylon 256.
 Amyris, L. 663. 667.
 Anagallis 549.
 Anagyris, L. 713.
 Anchusa, L. 534.
 Andorn 527.
 Andrachse 554.
 Andropogon, L. 268. 269.
 Anemone, L. 603.
 Anethum, L. 561. 566.
 Angelica 563.
 Anis 559.
 Anislerbel 572.
 Anthemis, L. 471.
 Anthyllis 716. 717.
 Antirrhinum, L. 544.
 Apfel 134. 137. 140. 685.
 Apfelbaum 685.
 Apium, L. 557.

Apocyneen 511.
 Aprilese 707.
 Aquifolieen 650.
 Arachidna 730.
 Aralia-Pfl. 576.
 Arbutus, L. 553.
 Arctium, L. 477.
 Arisarum 328.
 Aristolochieen 462.
 Arnopogon, W. 486.
 Aron 99. 326.
 Artemisia, L. 473.
 Artischocke 86. 103. 480.
 Arum, L. 326.
 Arundo, L. 237.
 Arve 379. 382.
 Arznei 196.
 Asand 564.
 Asarum, L. 463.
 Asche 54.
 Asclepias 512.
 Asclepiadeen 512.
 Asparagus, L. 303.
 Asperugo 536.
 Asphodelus ramosus 302.
 Aspidium 738.
 Asplenium, L. 741.
 Aster 469.
 Astragalus, L. 723.
 Athamanta, L. 562. 566.
 Atractylis, L. 478.
 Atriplex, L. 444.
 Atropa, L. 542.
 Avena, L. 243.

- Azalea, L. 555.
 Azarolbaum 691.
 Badeschwamm 752.
 Baldrian 465.
 Baldrian-Pfl. 465.
 Ballota 527.
 Balsam 212.
 Balsambaum 667.
 Balsamodendron 669.
 Balsam-Pfl. 660.
 Bambus 246.
 Bambusa, L. 246.
 Bananen-Pfl. 322.
 Banpane 427.
 Bärenklaue 545. 567.
 Bartgras 268.
 Bärmurz 562.
 Basilie 87. 100. 513.
 Bäume 1.
 Baum-Schneckenflee 717.
 Baumwolle 637.
 Bellium 214. 671.
 Becherblume 703.
 Behenöl 734.
 Beheren 193.
 Beifuß 475.
 Beilhülse 730.
 Beinwell 536.
 Bellis, L. 469.
 Berberideen 610.
 Berberis, L. 611.
 Bermudagrass 231.
 Berufsraut 469.
 Beschwören 193.
 Beta, L. 445.
 Betonica, L. 526.
 Betonie 526.
 Betula, L. 392.
 Bier 42. Siehe auch
 Gerste.
 Bilder von Pflanzen 224.
 228.
 Bilsenraut 538.
 Bilsenöl 200.
 Bingelraut 656.
 Birke 392.
 Birnbaum 688.
 Birne 134. 137. 140.
 Bleimurz 465.
 Bleimurz-Pfl. 465.
 Blumen 154.
 Blumenbinse 280.
 Bodsbart 485.
 Bodshorn-Klee 47. 718.
 Bohue 731. Siehe auch
 Busbohne, Schmin-
 bohne.
 Bohnenbaum 716.
 Boletus, L. 754.
 Borragineen 532.
 Borrago, L. 532.
 Borretsch-Pfl. 532.
 Boswellia 663.
 Botaniker 227.
 Botanischer Garten 153.
 Bobist 754.
 Bovista, Pers. 754.
 Brassica, L. 619.
 Brenneffel 430.
 Brennöl 209.
 Brod 43. 72. Siehe auch
 puls und masa.
 Brombeere 699. 700.
 Brunnenresse 616.
 Bryonia 490.
 Buche 393. 409.
 Bücher 9.
 Buchsbaum 109. 110. 658.
 Busbohne 44. 63. 184. 726.
 Bunias, L. 624.
 Bupleurum, L. 561.
 Bürgerkrone 174.
 Burzeldorn 672.
 Butomus, L. 280.
 Buxus, L. 658.
 Cachrys, L. 573.
 Calamintha 523.
 Calendula, L. 477.
 Camelina 618.
 Cannabis, L. 432.
 Capparis, L. 625.
 Capsicum, L. 541.
 Carduus, L. 483.
 Carpinus, L. 393.
 Carthamus, L. 479.
 Carum, L. 559.
 Castanea 410.
 Ceber 382. Siehe auch
 Wachholder.
 Cedernharz 359.
 Cedernöl 7. 359. 383.
 Celastrus-Pfl. 649.
 Celosia, L. 447.
 Celtis 15.
 Celtis, L. 418.
 Centaurea 479.
 Ceratonia, L. 733.
 Cercis, L. 733.
 Cerinthe, L. 533.
 Ceterach 742.
 Chamärops, L. 331.
 Champignon 754.
 Chärophyllum 572.
 Cheiranthus, L. 615.
 Chelidonium 611.
 Chenopodieen 444.
 Chenopodium, L. 447.
 Chinesische Tusch 722.
 Chironia 513.
 Chondrilla 490.
 Chrysanthemum, L. 473.
 Chrysocoma 469.
 Cicer, L. 723.
 Cichorie 483.
 Cichorium, L. 483.
 Cinnamomum 455. 459.
 Cisten 630.
 Cistus, L. 630.
 Citrone 641.
 Citrus, L. 641. Siehe
 auch Lebensbaum.
 Clematis, L. 603.
 Clinopodium, L. 526.
 Cochlearia, L. 616.
 Cocos, L. 355.
 Colchicum, L. 287.
 Condolocarpus, W. 624.
 Conferva, L. 761.

- n, L. 573.
 Maria, L. 306.
 ivulus, L. 537.
 drum 575.
 s, L. 596.
 lla, L. 730.
 s, L. 394.
 na, L. 330.
 , L. 324.
 don, L. 601.
 us 689. 690. 691.
 , L. 537.
 um, L. 562.
 , L. 318.
 ra 330.
 is, L. 492.
 oita, L. 496.
 um 567.
 aus, L. 366.
 na, L. 323.
 a, L. 538.
 ven, L. 548.
 pagon 268.
 t, L. 480.
 on 231.
 lossum 536.
 en 269.
 ras 270. 279.
 m 270.
 e 8. 14. 16. 126.
 178. 366.
 s, L. 464.
 s 48. 716. Siehe
 Medicago arborea.
 e, L. 461.
 een 461.
 salme 332.
 s, L. 571.
 nium, L. 607.
 us 633.
 ia 231.
 36.
 ros, L. 549.
 us 467.
 133.
 s-Pfl. 556.
 Doroma 566.
 Dosten 518.
 Douma 330.
 Dracäna, L. 306.
 Drachenbaum 306.
 Drachenwurz 326.
 Drakunfulus 194.
 Dreschen 59. 60.
 Tumpalme 330.
 Düngung 53. 117.
 Ebenholz 550.
 Ebenus, L. 718.
 Eberreiß 474.
 Eobalium 491.
 Echinophora, L. 578.
 Echinosperrum 535.
 Echium, L. 588.
 Ehrenkranz 169.
 Eibe 388.
 Eiche 8. 16. 155. 156. 397.
 Eisenhut 608.
 Eisenkraut 529.
 Eßbeerbaum 690.
 Endivie 86. 100.
 Engelsfuß 738.
 Enzian 512.
 Enzian-Pfl. 512.
 Ephedra, L. 890.
 Epheu 21. 28. 165. 576.
 Epilobium, L. 677.
 Equiseten 737.
 Equisetum, L. 737.
 Erbse 724.
 Erbbeerbaum 553.
 Erbbeere 702.
 Erbrauch 614.
 Erbscheibe 548.
 Erica, L. 552.
 Ericeen 552.
 Erigeron 469.
 Erle 392.
 Ernte 57.
 Erularia 624.
 Erve 47. 725.
 Ervum, L. 724. 725.
 Ervum hirsutum 548.
 Eryngium, L. 556.
 Erythra 513.
 Eise 8. 509.
 Eitelbistel 480.
 Esparset 731.
 Espe 439.
 Euonymus 649.
 Euphorbia, L. 633.
 Euphorbienharz 656.
 Euphrasia, L. 544.
 Faba 726.
 Fagus, L. 409.
 Fäulen der Bäume 2. 7.
 13. 18.
 Färbende Ochsenzunge
 221.
 Farn-Pfl. 738.
 Farrago 47.
 Feige 128. 134. 135. 141.
 143. 421.
 Felsdorn 649.
 Fenchel 561.
 Ferula 563.
 Fettehenne 601.
 Fettpflanzen 601.
 Feuerborn 691.
 Fenerpilz 764.
 Feuerzeug 23.
 Ficus, L. 429.
 Filices 738.
 Filztraut 527.
 Flachs 672.
 Flechte 744.
 Fliegenschwamm 753. 759.
 Flötenrohr 239.
 Föniculum 561.
 Fönum gräcum 718.
 Fragaria 702.
 Frauenhaar 743.
 Fraxinus, L. 509.
 Froschbissel 279.
 Froschbissel-Pfl. 279.
 Fucus, L. 748.
 Fucus, fucare, fucum
 facere, f. Radmus 746.
 Fumaria 614.

- Fungi 753.
 Furnier 14.
 Futterschwinge 60.
 Futterwide 729.
 Gährungsmittel 76.
 Galbanum 564.
 Galium, L. 497.
 Gallapfel 400.
 Gamander 528.
 Gänseblümchen 469.
 Gänsedistel 486.
 Gänsefuß 447.
 Gänsefuß-Pfl. 444.
 Garbe 472.
 Garten 78.
 Gartenkresse 617. 625.
 Gartenmelde 89. 444.
 Gartenrade 634.
 Gartensalat 486.
 Gauchheil 549.
 Geisblatt-Pfl. 498.
 Gemüse 78. 117.
 Gemüse aufbewahren 136.
 Genista 715.
 Gentiana, L. 512.
 Gentianeen 512.
 Geranieen 672.
 Geranium 672.
 Germanien 18. 48. 52.
 245. 263. 407.
 Germer 280.
 Gerste 41. 42. 259.
 Geum, L. 703.
 Gewürz 78.
 Giftlattich 489.
 Gilbwurz 323.
 Gingidium 571.
 Gladiolus, L. 317.
 Glasfrant 432.
 Glaucium 611.
 Globularia, L. 531.
 Glycyrrhiza, L. 722.
 Gnaphalium Stöchas 476.
 Golddistel 483.
 Goldhaar 469.
 Gossypium 637.
 Gramineen 229.
 Granatapfel 137. 145.
 681.
 Granatbaum 681.
 Gras 28.
 Grasfrone 171. 172.
 Gras-Pfl. 229.
 Gries 66.
 Guilandina, L. 734.
 Gummi 221.
 Gummiharz 213.
 Günsel 529.
 Gurke 90. 95. 492.
 Gymnogramma 742.
 Haarstrang 565.
 Hafer 48. 243.
 Hahnenfuß 604.
 Hahnenkamm 447.
 Hahnenkopf 731.
 Handel mit Indien 224.
 Hanf 106. 432.
 Hängende Gärten 150.
 Harmala 671.
 Hartriegel 597.
 Harz 213. 374. 375.
 Hasel 394.
 Haselwurz 195. 463.
 Hasenflee 720.
 Hasenkümmel 573.
 Hasenohr 561.
 Hauswurz 601.
 Hedera, L. 576.
 Hedysarum 731.
 Heidelbeere 222. 554.
 Heide-Pfl. 552.
 Heiliger Hain 187.
 Heizung 24.
 Heliotrop 532.
 Helleborns, L. 281. 604.
 Helobien 279.
 Henna 677.
 Heracleum, L. 567.
 Hesperiden 185. 642.
 Hesperis, L. 617.
 Heu 28.
 Heubechel 715.
 Hexenpilz 758.
 Himbeere 701.
 Himmelschwaden 231.
 Hippuris 677. 738.
 Hirschwurz 566.
 Hirschzunge 741.
 Hirsen 44. 50. 232.
 Hirtentäschchen 616.
 Hochzeitfranze 175.
 Holcus, L. 269.
 Holosteum, L. 633.
 Holunder 499.
 Hopfen 434.
 Hordeum, L. 259.
 Huflattich 468.
 Hülsenfrüchte 47. 57.
 Hülsen-Pfl. 713.
 Humulus, L. 434.
 Hundstohl 432.
 Hundrose 82.
 Hundszunge 536.
 Hyacinthus, L. 292.
 Hyazinthe 291. 292.
 Hyoscyamus, L. 538.
 Hypecoum, L. 614.
 Hyperanthera 734.
 Hypericum, L. 639.
 Hyphäne 330.
 Hypocistis 464.
 Hyssopus, L. 524.
 Iberis, L. 617.
 Igelsamen 535.
 Ilex, L. 650.
 Immergrün 511.
 Immertelle 475.
 Indigo 222. 721.
 Indigofera, L. 721.
 Ingwer 322.
 Inula 470.
 Irideen 314.
 Iris, L. 314.
 Iris-Pfl. 314.
 Isatis, L. 618.
 Jälängerjelleber 498.
 Johanniskraut 733.
 Johannistrant 639.

- Judenborn 125. 651.
 Juglans 440.
 Juncen 280.
 Juncus, L. 280.
 Juniperus, L. 355.
 Jupiters-Bart 717.
 Kaiserling 753.
 Kaiserschwamm 753.
 Kalmus 329.
 Kamille 473.
 Kammdolde 572.
 Kantamon 671.
 Kapper 92.
 Kapper-Pfl. 625.
 Kardamome 323.
 Kardamon 617. 624.
 Karden-Pfl. 467.
 Karyophyllen 633.
 Kassia 459.
 Kastanie 133. 135. 410.
 Katedu 737.
 Käpchen-Pfl. 392.
 Katzenkraut 529.
 Katzenminze 526.
 Keimlese Pfl. 737.
 Kerbel 89. 572.
 Kermes 407.
 Kicher 45. 63. 723.
 Kicher-Platterbse 730.
 Kiefer 218. 373.
 Kirsche 710.
 Klappertopf 544.
 Klatschrose 612.
 Kleben 538.
 Kleber 49.
 Klebkraut 497.
 Klee 720.
 Kleister 256.
 Klette 477.
 Knoblauch 85. 99. 294.
 Knollen-Blätterschwamm 758.
 Knorpelsalat 490.
 Knöterich-Pfl. 448.
 Kohl 85. 94. 101. 140. 619.
 Kohle 27.
 Kohlrabi 619.
 Kohlrübe 46. 55. 92. 620.
 Kohl 331.
 Kolospalme 355.
 Kolben-Pfl. 325.
 Kolokasia 328.
 Koloquinte 495.
 Kolophonium 216.
 Konserve 751.
 Koniferen 355.
 Königsferze 543.
 Konvolvulen 537.
 Köpfen der Bäume 1.
 Koralle 748.
 Kordia-Pfl. 532.
 Koriander 575.
 Kork 399.
 Kornblume 479.
 Kerneen 596.
 Korneliuskirsche 596.
 Kornelle 140. 596.
 Kornellen-Pfl. 596.
 Kornrade 634.
 Kornspeicher 60.
 Kornwurm 62.
 Kestwurz 324.
 Kränze 154.
 Krapp 222. 497.
 Krapp-Pfl. 497.
 Krassuleen 601.
 Kresse 89. 103. 617. 625.
 Kreuzblume 649.
 Kreuzborn 650.
 Kreuzkraut 476.
 Krone 155.
 Kruciferen 615.
 Kryptogamen 737.
 Kuchon 72.
 Küchen;wiebel 295.
 Kugelblum-Pfl. 531.
 Kufurbiteen 490.
 Kümmeel 104. 559. 567.
 Kunstgärtnerei 150.
 Künstliche Blumen 184.
 Kürbis 90. 95. 495.
 Kürbis-Pfl. 490.
 Labiaten 513.
 Laß 615.
 Lactmus-Flechte 746.
 Lactuca, L. 486.
 Ladanum 630.
 Lagöcia, L. 573.
 Laichkraut 324.
 Lamium 526.
 Lampe 209.
 Landgut 37. 38.
 Landwirthschaft 32.
 Lärche 9. 219. 378. 387.
 Lärchenpilz 754.
 Laterne 209.
 Lathyrus, L. 729.
 Lathyrus Aphaca 548.
 Laubmoos-Pfl. 744.
 Lauch 85. 295.
 Laurus, L. 450. 455.
 Laurustin 499.
 Lavandula, L. 514.
 Lavatera, L. 635.
 Lavendel 514.
 Lawsonia, L. 677.
 Lebensbaum 14. 362.
 Leguminosen 713.
 Lein 672.
 Leindotter 618.
 Lemna, L. 325.
 Lens 724.
 Lentiscus 660.
 Leontice, L. 610.
 Leontodon, L. 485.
 Lepidium, L. 617.
 Lebloie 615.
 Lichenen 744.
 Lichen Roccella 746.
 Liebstöckel 105. 563.
 Liguster 509.
 Ligusticum, L. 563.
 Liliaceen 280.
 Lilie 287.
 Lilienöl 204.
 Lilien-Pfl. 280.
 Lilium, L. 287.
 Linaria 544.

Linde 639.
 Linse 45. 724.
 Linum, L. 672.
 Lippen-Pfl. 513.
 Lithospermum 533.
 Lisch 247.
 Lolium, L. 247.
 Lonicera, L. 498.
 Lonicereen 498.
 Lorantheen 597.
 Loranthus 404. 599.
 Lorbeer 16. 124. 175. 450.
 Lorbeeröl 201.
 Lorbeer-Pfl. 450.
 Lotophagen 652.
 Lotus-Seerose 628.
 Lotus 549.
 Lotus. S. Klee 720.
 Lotus-Begdorn 652.
 Löwenmaul 196. 544.
 Löwenzahn 485.
 Lupine 46. 713.
 Lupinus, L. 713.
 Luzern 48. 717.
 Lychnis 634.
 Lycoperdon, L. 754.
 Lysimachia, L. 549.
 Lythrum 549. 678.
 Maba Ebenus 550.
 Mähen 31.
 Maiblume 306.
 Majoran 518.
 Majoranöl 204.
 Malabathron 460.
 Malope, L. 635.
 Malve 636.
 Malven-Pfl. 635.
 Mandel 124. 705.
 Mandelöl 200.
 Mangold 445.
 Mannstreu 556.
 Marrubium, L. 527.
 Masern 15.
 Masten-Pfl. 543.
 Maßholder. Siehe Feld-
 ahen.

Mastix 216.
 Mastixbaum 660.
 Mastixbistel 478.
 Matricaria 478.
 Maerpfesser 98.
 Maulbeerbaum 419.
 Maulbeere 134.
 Maulbeersaft 223.
 Mäuselbörn 308.
 Maza 72.
 Medicago, L. 717.
 Meerrettig 616.
 Meerfalat 751.
 Meerzwiebel 98. 298.
 Mehlbeerbaum 689.
 Mehlstieb 67. 77.
 Melilotus, L. 719.
 Melissa, L. 525.
 Melisse 525.
 Melone 495.
 Mentha, L. 514.
 Mercurialis, L. 656.
 Mergel 55.
 Merf 560.
 Mespilus 690. 691.
 Meum, L. 562.
 Mimosa 221. 735.
 Minze 88. 104. 514.
 Mispel 690.
 Mist 53.
 Mistel 404. 597.
 Mistel-Pfl. 597.
 Mohn 105. 612.
 Mohn-Pfl. 611.
 Möhre 97. 571.
 Molch 296. 299.
 Momordica, L. 491.
 Moos 744.
 Morchel 754.
 Moringa 734.
 Morus, L. 419.
 Mühle 64.
 Mullen 162. 531.
 Musci 744.
 Mutterkraut 473.
 Myagrum, L. 618.

Myosotis, L. 535.
 Myriophyllum 677.
 Myrrhe 213. 669. (St-
 gleiche Weibrauch.)
 Myrrhenferbel 572.
 Myrrhis 572.
 Myrtaceen 676.
 Myrte 15. 124. 128. 166.
 174. 181. 678.
 Myrte, wilde 309. Siehe
 Ruscus.
 Myrtenöl 201.
 Myrtus 678.
 Myra 532.
 Nabelkraut 601.
 Nachtschatten-Pfl. 538.
 541.
 Nachtsiole 617.
 Nabel-Pfl. 355.
 Najadeen 324.
 Najaden-Pfl. 324.
 Narcisse 310.
 Narcissus, L. 310.
 Nardus 465.
 Nasturtium offic. 616.
 Natterkopf 533.
 Nette 633.
 Netten-Pfl. 633.
 Nettenwurz 703.
 Nelumbium 629.
 Nelumbo 45. 629.
 Nepeta, L. 526.
 Nerium, L. 511.
 Nessel 430.
 Nieswurz 281. 604.
 Nigella, L. 606.
 Nymphäa, L. 626.
 Nymphäaceen 626.
 Obst aufbewahren 136.
 Obstgarten 112. 118.
 Ocher-Platterbse 730.
 Ochsenzunge 534.
 Ocimum 48.
 Ocimum, L. 513.
 Odermennig 703.
 Del 198.

- Delabgang 50.
 Delbaum-Pfl. 500.
 Oenyanthe, L. 561.
 Ofuliren 129.
 Olea, L. 500.
 Oleaceen 500.
 Oleander 511.
 Olive 137. 148. 177.
 Olivenbaum 15. 16. 452.
 500.
 Olivenöl 198.
 Olusatrum 88. 104. 574.
 622.
 Onobrychis 731.
 Ononis, L. 715.
 Onopordon 480.
 Onosma, L. 533.
 Opopanax 565.
 Orange 10. 135. 641.
 Orchideen 322.
 Orchis, L. 322.
 Origanum, L. 518.
 Ornithogalum, L. 292.
 Orobanche, L. 547.
 Oryza, L. 229.
 Osterluzei-Pfl. 462.
 Osyris, L. 461.
 Paliurus 651.
 Palmenöl 203.
 Palmen-Pfl. 330.
 Panicum, L. 231.
 Panis 43.
 Pantherfchwamm 758.
 Phonia, L. 609.
 Papaver, L. 612.
 Papavereen 611.
 Papier 271.
 Pappel 8. 439. 764.
 Paprika 541.
 Papyrus 271.
 Parietaria, L. 432.
 Parf 79. 80.
 Parmelia Roccella 746.
 Paronychia, L. 633.
 Passerina, L. 462.
 Pastinaca, L. 567.
 Pastinat 88.
 Pech 213. 376.
 Peganum 671.
 Pelefinos 731.
 Perlkraut 533.
 Persea Cinnamomum
 455. 459.
 Personaten 543.
 Pestwurz 469.
 Peterfilie 558.
 Peucedanum, L. 565.
 Pfaffenblüthen 649.
 Pfahlrohr 239.
 Pfeffer 390.
 Pfeffer-Pfl. 390.
 Pfeifenstrauch 677.
 Pfeilkraut 280.
 Pfirsiche 703.
 Pflanzenfarben 222.
 Pflaume 140. 708. 712.
 Pflug 52.
 Pflügen 35. 53.
 Priemenkraut 715.
 Pstropfen 129.
 Phaseolus, L. 731.
 Philadelphus, L. 677.
 Philyrea 509.
 Phlomis, L. 527.
 Phoenix, L. 332.
 Phragmites 237.
 Physalis, L. 539.
 Pimpernuß 649.
 Pimpinella, L. 559.
 Pinie 9. 378.
 Pinus, L. 373.
 Piper, L. 390.
 Pipereen 390.
 Pistacia, L. 660.
 Pistazie 661.
 Pistia 325.
 Pisum, L. 724. 730.
 Plantagineen 464.
 Plantago, L. 464.
 Platane 16. 434.
 Platanus, L. 434.
 Platterbje 45. 66. 729.
 Plumbagineen 465.
 Plumbago 465.
 Polygala, L. 649.
 Polygoneen 448.
 Polygonum, L. 448.
 Polypodium, L. 738.
 Polyporus, Fries 754.
 Pomeranze 641.
 Pompeji's Pfl. 224.
 Pompelnuß 641.
 Populus, L. 489.
 Porré 87. 99. 295.
 Portulaca, L. 632.
 Portulaceen 632.
 Portulak 140.
 Potamogeton, L. 324.
 Potentilla, L. 702.
 Poterium, L. 703.
 Primel-Pfl. 548.
 Prophetische Bäume 189.
 Prunus, L. 707.
 Psoralea, L. 721.
 Psyllium 465.
 Pteris, L. 740.
 Puls 43. 72.
 Punica 681.
 Pyrus, L. 683. 688. 689.
 690.
 Quecke 259.
 Quendel 520.
 Quercus, L. 397.
 Quincunx 126.
 Quitte 135. 137. 146. 687.
 Quittenöl 203.
 Rabieschen 623.
 Ragwurz 322.
 Ragwurz-Pfl. 322.
 Ranunculus, L. 604.
 Ranunkel-Pfl. 603.
 Rauch 26.
 Räuchern 26.
 Rauchfang 25.
 Raute 617. 622.
 Raute 88. 103. 671.
 Reis 229.
 Reps 620.

- Reseda, L. 626.
 Reseda-Pfl. 626.
 Rettig 90. 96. 623.
 Rettigöl 200.
 Rhabarber 448.
 Rhamnus, L. 650.
 Rheum, L. 448.
 Rhinanthus, L. 544.
 Rhizophora 676.
 Rhus 663.
 Ricinus 199.
 Ricinus, L. 657.
 Riet-Pfl. 269.
 Ringelblume 477.
 Rittersporn 607.
 Roccella 746.
 Rodambelle 295.
 Roggen 47. 259.
 Rohr 163. 237. 239.
 Rohrkolben 330.
 Roffa 622.
 Rosaceen 683.
 Rose 82. 152. 691. 699.
 Rosenöl 202.
 Rosmarin 191. 516.
 Rothbuche 409.
 Rothtanne 177. 218. 219.
 384. 385. 387.
 Rülbe 46. 92. 620.
 Rubia, L. 497.
 Rubiaceen 497.
 Rübsamen 620.
 Rubus 700.
 Rumex, L. 449.
 Runkel 89. 101.
 Ruscus, L. 308.
 Ruß 217. 219. 223.
 Ruta 671.
 Saccharum, L. 267.
 Sadebaum 128. 356. 359.
 361.
 Safler 479.
 Safran 318.
 Safranöl 205.
 Sagapenum 564.
 Sagittaria, L. 280.
 Sagmen 191.
 Salat 86. 100. 139. 486.
 Salat-Blut 751.
 Salben 198.
 Salix 436.
 Salvei 516.
 Salvia, L. 516.
 Sambucus, L. 499.
 Santalum, L. 461.
 Santelbaum 461.
 Santel-Pfl. 461.
 Santolina 472.
 Saponaria 633.
 Satanspilz 760.
 Saturei 523.
 Satureja, L. 523.
 Sauerborn 611.
 Sauerborn-Pfl. 610.
 Sauerteig 76.
 Scandix, L. 572.
 Schastbalm 737.
 Schalette 295.
 Scharftraut 536.
 Scheuer 60.
 Schierling, gefleckter 573.
 Schilfrohr 237.
 Schindel 12.
 Schlehe 707.
 Schlingbaum 498.
 Schlutze 539.
 Schminkebohne 45. 731.
 Schminke 222.
 Schminke. S. Radmus
 748, und Anchusa.
 Schneckenflee 48. 717.
 Schöllkraut 611.
 Schößling 122.
 Schoten-Pfl. 615.
 Schwalbwurz 512.
 Schwamm-Pfl. 753.
 Schwarzkümmel 606.
 Scilla, L. 293.
 Scitamineen. 322.
 Scolopendrium 741.
 Scolymus, L. 483.
 Scorpiurus, L. 730.
 Secale, L. 259.
 Securidaca 730.
 Sedum, L. 601.
 Seerose 166.
 Seerosen-Pfl. 526.
 Seetang 748.
 Seidel-Pfl. 461.
 Seifenkraut 633.
 Sellerie 87. 104. 183.
 184. 557.
 Sempervivum, L. 601.
 Senecio, L. 476.
 Senf 105. 622.
 Senföl 201.
 Sesam 546.
 Sesamum 546.
 Seseli, L. 562.
 Siegmurz 317.
 Silene, L. 634.
 Siligo. S. Weizen.
 Silphium 569.
 Simsen-Pfl. 280.
 Sinapis 622.
 Sinngrün-Pfl. 511.
 Sisymbrium, L. 616. 617.
 Sium, L. 560.
 Stammenia 537.
 Smilax, L. 307.
 Smyrnium, 574.
 Solaneen 538.
 Solanum, L. 541.
 Sommerwurz 106. 547.
 Sonchus 486.
 Sorbus, L. 688.
 Sorgho 269.
 Sorghum 269.
 Spadiciferen 325.
 Spanischer Pfeffer 541.
 Spargel 89. 94. 102. 303.
 Spartgras 234.
 Spartianthus 715.
 Spartium, L. 715.
 Speicher 60.
 Spelt 43. 62. 252. 257.
 Spierling 142.
 Spierlingsbaum 688.

- Spitzflette 471.
 Spongia 752.
 Springgurke 491.
 Sprosse 125.
 Stachys, L. 526.
 Stachelina, L. 544.
 Stakte 213.
 Stampfen des Getreides.
 Siehe Mühle.
 Staphylea 649.
 Stärkemehl 42. 256.
 Stechpalme 650.
 Stedling 125. 128.
 Steinflee 719.
 Steinpilz 754.
 Steinjamen 533.
 Stipa, L. 234.
 Stochschwamm 764.
 Stoppel 62.
 Storch 214. 551.
 Storchschnabel 672.
 Stragel 723.
 Straßenerleuchtung 209.
 Streifenjarn 741.
 Stroh 62.
 Styrax, L. 551.
 Sumach 663.
 Süßholz 722.
 Sykemere 429.
 Symphytum 536.
 Syngenesisten 468.
 Tamariske 640.
 Tamarix, L. 640.
 Tamus 310.
 Tang 748.
 Tannenwedel 677.
 Taubenessig 526.
 Taumel-Volch 247.
 Tausendblatt 677.
 Tausendgüldenkraut
 513.
 Taxus, L. 388.
 Tazette 311.
 Tenne 60.
 Terebinthe 662.
 Terebintheen 660.
 Terpenthinbaum 218.
 219. 662.
 Terpenthinöl 201.
 Teucrium, L. 258.
 Teufelsdreck 564.
 Teufelszwirn 603.
 Thalictrum, L. 603.
 Thapsia, L. 568.
 Thelygonum, L. 432.
 Thlaspi 616.
 Thymbra 524.
 Thymian 88. 105. 520.
 Thymus, L. 520.
 Tilia, L. 639.
 Tiliaceen 639.
 Tinte 219.
 Tollkirche 543.
 Tollkorn 50.
 Tordylium, L. 567.
 Traganth 723.
 Tragopogon, L. 485.
 Trapa 678.
 Traube 137.
 Traubenkirche 712.
 Tribulus 672.
 Trichomanes 741.
 Trifolium, L. 720.
 Trijt 32.
 Trigonella, L. 718.
 Triticum, L. 249.
 Trüffel 755. 765.
 Tuber 755.
 Tüpfelfarn 738. 739.
 Turnip 620.
 Tusche 722.
 Tussilago, L. 468.
 Typha, L. 330.
 Ulme 8. 126. 413.
 Ulmus, L. 413.
 Ulva, L. 751.
 Umbelliferen 556.
 Unglücksbaum 190.
 Unkraut 50. 51.
 Urtica, L. 430.
 Vaccinium, L. 554.
 Valeriana, L. 465.
 Valerianen 465.
 Weiden 631. Siehe auch
 Leiste.
 Venuskamm 572.
 Veratrum, L. 281.
 Verbascum 543.
 Verbena 191. 529.
 Verbena-Pfl. 529.
 Veredlung 129.
 Vereinblütige Pfl. 468.
 Viburnum, L. 498.
 Vicia 725. 726.
 Vinca, L. 511.
 Viola, L. 631.
 Viole 631.
 Viscum, L. 597.
 Vitex, L. 531.
 Vitis, L. 578.
 Vogelmilch 292.
 Vogelwilde 48. 726.
 Wachholder 8. 14. 355.
 Wachblume 533.
 Waid 222. 618.
 Wallnuß 124. 440.
 Wasserlinse 325.
 Wassernuß 678.
 Wasserpfeffer 448.
 Wasserriemen 748.
 Wau 222.
 Wegborn-Pfl. 650.
 Wegerich 464.
 Wegerich-Pfl. 464.
 Weide 436.
 Weidenröschen 677.
 Weiderich 678.
 Weibrauch 178. 214.
 Weibrauchbaum 663.
 Weinpflanzen 578.
 Weinstock 22. 133. 417.
 578.
 Weintraube 142. 143.
 Weißbuche 8. 393.
 Weißdorn 691.
 Weißtanne 8. 19. 384.
 Weizen 43. 61. 248.
 249.

- | | | |
|-----------------------------------|-------------------------|------------------------------------|
| Weizen. Siehe auch beim
Spelt. | Wurmfarn 739. | Zingiber 322. |
| Wertholz 1. 19. | Wurzel 127. | Zirkelnuß. Siehe Aere
379. 382. |
| Wermuth 473. | Wurzelbaum 676. | Zizyphus, W. 651. |
| Wilde 47. 729. | Wurzelspreſſe 120. 125. | Zostera 748. |
| Winde 537. | Xanthium 471. | Zuckerrohr 267. |
| Winden-Pfl. 537. | Yſep 524. | Zuckerwurzel 88. 97. 560. |
| Windbaſer 243. | Zahntreſt 544. | Zunderpilz 754. |
| Wirbeldeſſe 526. | Zauberkräuter 193. | Zweropalme 331. |
| Wirſing 619. | Zaun 81. 186. | Zwerſche 708. |
| Welfemilch 653. | Zaunrübe 490. | Zwiebel 92. 93. 99. 139. |
| Wunderbaum 656. | Zeitloſe 287. | Zwiebeln 57. 85. |
| Wunderwerke aus Holz 19. | Zieſt 526. | |
| Wundhee 716. | Zimmt 455. 459. | |
| | Zimmtöl 206. | |

Z u ä n d e r n.

Seite 72, Zeile 13 von oben: *μαζα* in *μαζα*.

Seite 107, letzte Zeile: *Ferula Ferulago*, L., ſtatt *Bubon Galbanum*.^u











